

Kö 59

Herzlichen Willkommen im Restaurant Kö59

Wir freuen uns, Sie mit lokalen und internationalen Klassikern sowie modernen Kreationen aus aller Welt überraschen und begeistern zu dürfen.

Unser Küchenteam, unter der Leitung des Küchenchefs Marcus Bunzel, vereint lokale Produkte und beste Zutaten mit viel Leidenschaft, Liebe zum Detail und höchster Kochkunst zu außergewöhnlichen Genussmomenten.

We are looking forward to surprising and delighting you with local and international classics as well as modern creations from across the globe.

Our kitchen team, under the direction of head chef Marcus Bunzel, combines local products and the finest ingredients with a great deal of passion, attention to detail and the highest culinary artistry to create exceptional moments of pleasure.

Restaurant Kö59 | Königsallee 59 | 40215 Düsseldorf
Reservierungen unter: Tel.: +49 (0)2 11 82 85 1220
restaurant.koe59@hommage-hotels.com
www.koe59.com

 facebook.com/restaurantkoe59
 instagram.com/restaurant_koe59

Kö
59

UNSERE GENUSS-PARTNER OUR CULINARY PARTNERS

Beste Produkte aus der Region | Finest Regional Products

Gut Kaiserhof

Frische Eier und bestes Fleisch direkt vom Hof

Fresh Eggs And The Best Meat Straight From The Farm

Gaues Bäckerei

Traditionelles Backhandwerk aus Friesland

Traditional Organic Bakery From Friesland

Schlösser Metzgerei

Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Nachbarschaft

Local Meat and Sausage Specialities

Feinkost & Qualitätsprodukte | Delicacies & Quality Products

Rungis | Frische Paradies | Chefs Culinar | Bos Food

Henning Broscheit | Heiner Weiß | Deutsche See

Zur Orientierung in der Karte | For Guidance In The Menu

 Vegetarisch | Vegetarian

 Vegan | Vegan

KÖ 59

VORSPEISEN KLASSIKER STARTER CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet ^{A1-A5, B, F, K, I, H1-H9, E}

Crème Fraîche | Kapern | Wachsei vom Gut Kaiserhof

Bauernbrot von der Bio-Bäckerei Schüren

Tartar of 'Simmentaler' Beef

Crème Fraîche | Caper | Wax Egg From The 'Kaiserhof' Farm

Organic Farmhouse Bread

100 g

24 €

150 g

32 €

Garniert mit Kaviar | Topped With Caviar

+ 15 €

Caesar Salad ^{A1-A5, F, H1-H9, B, I, E, D}

20 €

Parmigiano Reggiano | Sardellen

mit Kikok Hähnchenbrust

24 €

mit Garnelen

27 €

Caesar Salad

Parmigiano Reggiano | Anchovies

With Kikok Chicken Breast

24 €

With Prawns

27 €



Gepflückter Blattsalat ^{A1 A1-A5, H1-H9, F, E}

17 €

Pinienerkerne | Croûtons | Skyr-Blutorangen-Dressing | Karamellisierter Ziegenkäse

Leaf Lettuce


Pine Nuts | Croûtons | Skyr And Blood Orange Dressing | Caramelised Goat Cheese

Kö
59

VORSPEISEN MODERN
STARTER MODERN

Creme vom Manchego Curado | 6 Monate gereift ^{H1-H9, D, F, A1-A5} 21 €
Tomberry | Bärlauch | Basilikum
Manchego Curado Cream | Aged For 6 Months
Tomberry | Wild Garlic | Basil

Flambierte Jakobsmuschel ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K} 32 €
Grüne Peperoni | Macadamia Nuss | Pfeffer | Kirsche
Flambéed Scallop
Green Chilies | Macadamia Nuts | Pepper | Cherry

 Kräuterseitling ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K} 23 €
Grüne Peperoni | Macadamia Nuss | Pfeffer | Kirsche
King Oyster Mushrooms
Green Chilies | Macadamia Nuts | Pepper | Cherry

Gebeizter Saibling ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K} 23 €
Zitrusfrüchte | Waldmeister Sud | Sommerkräuter | Mandel Crunch
Marinated Char
Citrus Fruits | Woodruff Decoction | Summer Herbs | Almond Crunch

Kö
59

SUPPE KLASSISCH & MODERN
SOUP CLASSIC & MODERN

Suppe Klassiker | Soup Classic



Rheinische Kartoffelsuppe ^{H1-H9}

17 €

Vegane Blutwurst | Rauchmandel | Apfel Chutney | Bauernbrot

Rhenish Potato Soup

Vegan Black Pudding | Smoked Almonds | Apple Chutney | Farmhouse Bread

Suppe Modern | Soup Modern

Soupe à l'oignon ^{A1-A5, F, K}

19 €

Gruyère | Weißbrot | Geröstete Zwiebeln | Wachtel

Soupe à l'oignon

Gruyère | White Bread | Roasted Onions | Quail

KÖ
59

HAUPTGÄNGE KLASSIKER
MAIN COURSES CLASSICS

- Wiener Kalbsschnitzel ^{A1-A5, E, I, H1-H9, K, G, F, B} 42 €
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone | Gurkensalat
Veal Escalope
Fried Potatoes | Cranberries | Lemon | Cucumber Salad
- Filet vom Simmentaler Rind 180g ^{A1-A5, H1-H9, E, N} 49 €
Trüffelpüree | Caesar Salad | Jus
Fillet of 'Simmentaler' beef 180g
Truffle Purée | Caesar Salad | Jus
- ✓ Linguine mit Trüffel ^{A1-A5, E, F, I, D, L} 30 €
Rucola | Perigord Trüffel
Linguine With Truffle
Rocket Salad | Perigord Truffle
- Tajine von der Lammhaxe „Halal“ ^{A1-A5, H1-H9, E, L, F, N} 36 €
Couscous | Minze | Joghurt | Granatapfel | Grüner Spargel
'Halal' Lamb Shank Tagine
Couscous | Mint | Yoghurt | Pomegranate | Green Asparagus

Kö 59

HAUPTGÄNGE MODERN MAIN COURSES MODERN

- Susländer Schweinefilet „Surf & Turf“ ^{A1-A5, E, H1-H9, I, K, F, B} 36 €
Flusskrebse | Morcheln | Kartoffel | Leipziger Allerlei | Wilder Brokkoli
Suslander Pork Fillet 'Surf & Turf'
Crayfish | Morels | Potatoes | Leipziger Mixed Vegetables | Wild Broccoli
- Steinbutt „Cordon Bleu“ ^{A1-A5, B, C, D, E, F, H1-H9} 44 €
Schinken vom Steinbutt | Bratkartoffel-Espuma | Senfgurken | Radieschen
Turbot 'Cordon Bleu'
Flounder Ham | Fried Potato Espuma | Mustard Pickles | Radishes
- Gegrillter Pulpo ^{A1-A5, B, D, E, F, H1-H9, K} 42 €
Pommes Pavé | Salzzitronen Chutney | Pimientos de Padrón | Feldgemüse
Grilled Pulpo
Pavé Fries | Salted Lemon Chutney | Pimientos de Padrón | Field Vegetables
-  Tarte flambée aux Asperges ^{A1-A5, D, E, H1-H9, F, D} 28 €
Flammkuchen | Grüner Spargel | Seidentofu | Schwarze Walnuss |
Sommertrüffel | Tomate
Tarte Flambée Aux Asperges
Tarte Flambée | Green Asparagus | Silken Tofu | Black Walnut |
Summer Truffle | Tomato

Kö
59

HAUPTGANG FÜR ZWEI
MAIN COURSE FOR TWO

*Ein hervorragendes Essen wird unvergesslich,
wenn man es mit geliebten Menschen teilt.*

*When shared with loved ones,
a great meal becomes unforgettable.*

Chateaubriand vom Simmentaler Rinderfilet 400g D, F, H1-H9, G, I, F, A1-A5
Grillgemüse | Trüffelpüree | Süßkartoffelpommes | Jus
Chateaubriand from 'Simmentaler' beef fillet 400g
Grilled Vegetables | Truffle Purée | Sweet Potato Fries | Jus

119 €

KÖ 59

SÜSSE KLEINE SÜNDEN SWEET LITTLE SINS

- ✓ Dekonstruierte Crème Brûlée au Chocolat Valrhona 66 % ^{L, H2, F, 11} 15 €
Mango Sorbet | Kaffee | Maracuja | Haselnuss
Deconstructed Crème Brûlée au Chocolat Valrhona 66 %
Mango Sorbet | Coffee | Passion Fruit | Hazelnut
- ✓ Strudel von Rhabarber & Topfen ^{A1, F, H1, I} 14 €
Basilikum Sorbet | Himbeere | Mandel
Rhubarb and Quark Strudel
Basil Sorbet | Raspberry | Almond
- ✓ Consommé de Fraises ^{A1, H1} 15 €
Joghurteis | Blaubeere | Tonka-Mürbe-Chip | Basilikum
Consommé De Fraises
Yoghurt Ice Cream | Blueberry | Tonka Shortbread Chip | Basil
- ✓ Französische Käseauswahl ^{A1-A5, H1-H9, I, F, N, G} 17 €
Feigensenf | Früchtebrot
French Cheese Selection
Fig Mustard | Fruit Bread
- ✓ Sorbet 8 €
Galgant-Limette
Lime With Galgant

KÖ
59

KLEINE GENUSSREISE
SMALL CULINARY JOURNEY

Gebeizter Saibling ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K}

79 €

Zitrusfrüchte | Waldmeister Sud | Sommerkräuter | Mandel Crunch

Marinated Char

Citrus Fruits | Woodruff Decoction | Summer Herbs | Almond Crunch

Steinbutt „Cordon Bleu“ ^{A1-A5, B, C, D, E, F, H1-H9}

Schinken von der Flunder | Bratkartoffel-Espuma | Senfgurken | Radieschen

Turbot 'Cordon Bleu'

Flounder Ham | Fried Potato Espuma | Mustard Pickles | Radishes



Consommé de Fraises ^{A1, H1}

Joghurteis | Blaubeere | Tonka-Mürbe-Chip | Basilikum

Consommé De Fraises

Yoghurt Ice Cream | Blueberry | Tonka Shortbread Chip | Basil

Mit passender Weinbegleitung

109 €

With Matching Wine Selection

KÖ
59

GROSSE GENUSSREISE
GREAT CULINARY JOURNEY

Gebeizter Saibling ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K}

99 €

Zitrusfrüchte | Waldmeister Sud | Sommerkräuter | Mandel Crunch
Marinated Char

Citrus Fruits | Woodruff Decoction | Summer Herbs | Almond Crunch



Rheinische Kartoffelsuppe ^{H1-H9}

Vegane Blutwurst | Rauchmandel | Apfel Chutney | Bauernbrot

Rhenish Potato Soup

Vegan Black Pudding | Smoked Almonds | Apple Chutney | Farmhouse Bread

Sorbet

Galgant-Limette

Lime With Galgant

Steinbutt „Cordon Bleu“ ^{A1-A5, B, C, D, E, F, H1-H9}

Schinken von der Flunder | Bratkartoffel-Espuma | Senfgurken | Radieschen

Turbot 'Cordon Bleu'

Flounder Ham | Fried Potato Espuma | Mustard Pickles | Radishes



Consommé de Fraises ^{A1, H1}

Joghurteis | Blaubeere | Tonka-Mürbe-Chip | Basilikum

Consommé De Fraises

Yoghurt Ice Cream | Blueberry | Tonka Shortbread Chip | Basil

Mit passender Weinbegleitung

139 €

With Matching Wine Selection

Kö 59

VEGANE ALTERNATIVEN VEGAN ALTERNATIVES

Vorspeise | Starter

- 🌿 Rheinische Kartoffelsuppe ^{H1-H9} 17 €
Vegane Blutwurst | Rauchmandel | Apfel Chutney | Bauernbrot
Rhenish Potato Soup
Vegan Black Pudding | Smoked Almonds | Apple Chutney | Farmhouse Bread

- 🌿 Kräuterseitling flambiert ^{B, E, D, A1-A5, H1-H9, K} 23 €
Grüne Peperoni | Macadamia Nuss | Pfeffer | Kirsche
Flambéed King Oyster Mushrooms
Green Chilies | Macadamia Nuts | Pepper | Cherry

Hauptgang | Main Course

- 🌿 Tarte flambée aux Asperges ^{A1-A5, D, E, H1-H9, F, D} 28 €
Flammkuchen | Grüner Spargel | Seidentofu | Schwarze Walnuss |
Sommertrüffel | Tomate
Tarte Flambée Aux Asperges
Tarte Flambée | Green Asparagus | Silken Tofu | Black Walnut |
Summer Truffle | Tomato

Dessert

- 🌿 Consommé de Fraises ^{A1, H1} 15 €
Joghurteis | Blaubeere | Tonka-Mürbe-Chip | Basilikum
Consommé De Fraises
Yoghurt Ice Cream | Blueberry | Tonka Shortbread Chip | Basil

Allergene | Allergenes

A1 - Weizen / wheat

A3 - Hafer / oat

B - Fisch / fish

D - Schwefeldioxide und Sulfite / sulphur dioxide and sulfite

G - Sesamsamen / sesame

H3 - Walnüsse / walnut

H6 - Paranüsse / brazil nut

I - Eier / eggs

K - Senf / mustard

N - Erdnüsse / peanuts

A1 - Roggen / rye

A4 - Dinkel / spelt

C - Krebstiere / shellfish

H1 - Mandel / almond

H4 - Kaschunüsse, Cashewnüsse / cashew

H7 - Pistazien / pistachio

H9 - Queenslandnüsse / queensland nut

L - Soja / soy

A2 - Gerste / barley

A5 - Kamut / kamut

E - Sellerie / celery

F - Milch, Laktose / milk, lactose

H2 - Haselnüsse / hazelnut

H5 - Pekannüsse / pecan nut

H8 - Macadamia Nuss / macadamia nut

J - Lupinen / lupin

M - Weichtiere / mollusc

Zusatzstoffe | Additives

1 mit Konservierungsstoff / preservative

3 mit Antioxidationsmittel / antioxidant

5 mit Süßungsmittel Cyclamat / sweetener cyclamate

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / sweetener apartame, contains Phenylalanin

7 mit Süßungsmittel Acesulfam / sweetener acesulfam

9 geschwefelt / sulfured

11 koffeinhaltig / caffeinated

13 geschwärzt / blackened

15 gentechnisch verändert / genetically modified

2 mit Farbstoff / clouring

4 mit Süßungsmittel Saccharin / sweetener saccharin

8 mit Phosphat / with phosphate

10 chininhaltig / contains quinin

12 mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer

14 gewachst / waxed

HOTEL KÖ59 DÜSSELDORF

Königsallee 59 | 40215 Düsseldorf | Deutschland

T +49 211 8285 0 | F +49 211 8285 1111 | info.koe59@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com

Hotel Kö59 Düsseldorf GmbH | Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 100860 | Geschäftsführung: Stefanie Brandes, Generalbevollmächtigter: Rob Bruijstens (Prokurist)