

.....

SPEISEKARTE | MENU

.....

.....

DAS ELBUFEREI MENÜ | THE MENU

.....

3 GANG MENÜ

Ohne **KARTOFFELSUPPE** | Ohne **LACHSFILET**

€ 49

4 GANG MENÜ

Ohne **LACHSFILET**

€ 59

5 GANG MENÜ

€ 69

Alle Menüs inklusive **BROT & HUMMUS** |

ROTE BEETE ^{G,I,J}

Rübe, Joghurt, Kreuzkümmel, Dill & gepuffter Reis |
BEETROOT, yogurt, cumin, dill & puffed rice

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE ^{I,G,A1}

Baharat & Pinienkernen |
SMOKED POTATO SOUP, baharat & pine nuts

LACHSFILET ^{D,A1,C,F,L}

Roh mariniert & geflämmt, Fenchel, Salzzitrone & Escabeche Sud
Marinated & torched SALMON, fennel, preserved lemon & escabeche stock

RINDERBACKE ^{I,L,J,H3}

Geräucherte Paprika, Auberginen Creme, Walnüsse & Kräuter |
BEEF CHEEK, smoked paprika, creamy eggplant, walnuts & herbs

„PASSION“ ^{A1,G,C}

Buttermilchkuchen, Passionsfrucht, Kaffee - Eis & Kakao |
BUTTERMILK CAKE, passionfruit, coffee ice cream & cocoa



.....

BROT & SNACKS | BREAD & BITES

.....

BROT | BREAD

SAUERTEIG BROT VON ELIAS BOULANGER^{A1} | sourdough *VEGAN* € 5
MASA MADRE *KLASSISCH* oder *KALAMATA OLIVE* | classic or kalamata olives ^{A1}

GERÄUCHERTER HUMMUS^{I,J,K,L} | Sesam, Thymian, Pinienkerne & Nussbutter | *VEGAN OPTION* € 2
SMOKED HUMMUS, sesame, thyme, pine nuts, brown butter

OLIVENÖL & MALDON SALZ | olive oil & maldon salt *VEGAN* € 3

SNACKS | BITES

OLIVEN MARINIERT^{A1,H1,I,J,K,L} | Verschiedene Sorten *VEGAN* € 7
MARINATED OLIVES, varied assortment

EINGELEGTE GURKEN^{G,I,J,L} *VEGAN OPTION* € 6
Joghurt & kandierte Oliven | PICKLED CUCUMBERS, yogurt & candied olives

CRISPY CALAMARI^{K,N} € 8.5
Salt & Pepper Calamari, Salzzitronen Aioli | SALT & PEPPER CALAMARI, preserved lemon aioli

SCHWEINEBAUCH^{I,J,K,L} € 8
Zwiebel - Kreuzkümmel Chutney | PORK BELLY, onion - cumin jam



.....

VORWEG | STARTER

.....

EIBUFEREI- SALAT ^{I,J,K,L} *VEGAN* € 13.5

Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurke, Kichererbsen, Sumac, Minze & Kerne |
MIXED SALAD, bell pepper, tomatoes, cucumbers, chickpeas, sumac, mint & seeds

Wahlweise mit „**CRISPY CHICKEN**“ ^{A1,H1,K,C} € 18.5
with „**CRISPY CHICKEN**“,

ROTE BEETE ^{G,I,J} *VEGAN OPTION* € 11

Rübe, Joghurt, Kreuzkümmel, Dill & gepuffter Reis |
BEETROOT, turnip, yogurt, cumin, dill & puffed rice

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE ^{A1,I,G} € 8.5

Sellerie, Lauch, Baharat & Pinienkernen |
SMOKED POTATO SOUP, cellery, leek, baharat & pine nuts

RINDER CARPACCIO ^{H1,J} € 18

gegrillt, geräucherte Paprika, Mandel, Zwiebel & Petersilie |
GRILLED BEEF CARPACCIO, smoked bell pepper, almonds, onions & parsley

S
I
G
N
A
T
U
R

LACHSFILET ^{A1,D,C,F,L} € 14

Roh mariniert & Geflämmt, Fenchel, Salzzitrone & Escabeche Sud |
MARINATED AND TORCHED SALMON, fennel, preserved lemon & escabeche stock



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

RISOTTO ^{G,J} *VEGAN OPTION* € 18

Kürbis, Aprikose, Schnittlauch & geröstete Kerne |
RISOTTO, pumpkin, apricot, chives & roasted seeds

PILZ- RAVIOLI ^{A1,G,H1,I,J} *VEGAN OPTION* € 19.5

Baharat, Mandel, Ricotta & Petersilie
MUSHROOM RAVIOLI, baharat, almond, ricotta cheese & parsley

„FANG DES TAGES“ ^{A1,D,G,I,J} € 23

Kürbis, Pilze, Raz- el- Hanout & Trauben
CATCH OF THE DAY, pumpkin, mushrooms, Raz-el-hanout & grapes

RINDERBACKE ^{I,J,H3} € 25

Geräucherte Paprika, Auberginen Creme, Walnüsse & Kräuter |
BEEF CHEEK, smoked bell pepper, creamy eggplant, walnuts & herbs

CRISPY CHICKEN ^{J,A1, H1,K,,C,G,F,I} € 20

Apfel- Pfeffer Tzatziki, Sweet ´N´ Spicy Soße & Limette
CRISPY CHICKEN, apple- pepper tzatziki, sweet ´N´ spicy sauce & lime



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

STEAKS I

DRY AGE SCHWEINEKOTELETT 300g € 28
DRY AGE PORK CHOP 300g

DRY AGE RIB EYE 300g I € 45
DRY AGED RIB EYE 300g

mit **BATATAS, MINI MAISKOLBEN, TOMATEN SALSA & BALSAMICO- ZWIEBELN**
with roasted potatoes, baby corn, tomato salsa & onions braised in balsamic vinaigrette

BEILAGEN I SIDES

BATATAS ^{A1,I,J,K,L} *VEGAN OPTION* € 6
Kartoffeln, Rauch-Paprika Frischkäse , Röstzwiebel & Schnittlauch |
ROASTED POTATOES, creamcheese with smoked paprika, roasted onions & chives

MINI MAISKOLBEN ^{G,C,F,I,J,K} *VEGAN OPTION* € 7.5
Feta - Creme, Koriander & Chili Mayonnaise |
BABY CORN, creamy feta cheese, cilantro & chilli aioli

SWEET 'N' SPICY CAULIFLOWER ^{A1,F,G,I,J} *VEGAN* € 6.5
Gebackener Blumenkohl & Sweet 'N' Spicy Soße |
DEEPFRIED CAULIFLOWER & sweet 'N' spicy sauce



.....

HINTERHER | SWEETS

.....

„GIN FIZZ“^{C,L} € 7.5

Gin Fizz- Sorbet, Ingwer-Marshmallowcreme, Salzzitrone & Korianderkresse |
GIN FIZZ SORBET, ginger- marshmallow cream, preserved lemon & cilantro cress

„PASSION“^{A1,G,C} € 7.5

Buttermilchkuchen, Passionsfrucht, Kaffee- Eis & Kakao |
BUTTERMILK CAKE, passionfruit, coffee ice cream & cocoa

S
I
G
N
A
T
U
R

SCHOKOLADE^{G,C} *VEGAN* € 7.5

Schokoladencreme, Himbeere- Paprika Sorbet & Basilikum |
CREAM OF CHOCOLATE, raspberry- bell pepper sorbet & fresh basil

EIS & SORBET Je Kugel € 2.5

ICE CREAM & SORBET

APRIKOSENEIS | apricot

ERDBEEREIS | strawberry

ANANAS- SORBET | pineapple *VEGAN*

GRÜNER APFEL- SORBET | green apple *VEGAN*



ALLERGENE | ALLERGENS

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.

Please ask our service staff for information pertaining to additives and allergens.

A: Gluten / **gluten**

A1: Weizen / **wheat**

A2: Roggen / **rye**

A3: Gerste / **barley**

A4: Hafer / **oats**

B: Krebstiere / **crustaceans**

C: Eier von Geflügel / **eggs**

D: Fisch / **fish products**

E: Erdnüsse / **peanuts**

F: Sojabohnen / **soybeans**

G: Milch von Säugetieren / **milk products**

H: Schalenfrüchte / **nuts**

H1: Mandel / **almond**

H2: Haselnüsse / **hazelnut**

H3: Walnuss / **walnut**

H4: Cashunuss / **cashew**

H5: Pecannuss / **pecan**

H6: Paranuss / **brazil nuts**

H7: Pistazie / **pistachio**

H8: Macadamianuss / **macadamia**

I: Sellerie / **celery**

J: Senf / **mustard**

K: Sesamsamen / **sesame seeds**

L: Schwefeloxid und Sulfite / **sulfur oxide and oxides**

M: Lupinen / **lupine**

N: Weichtiere / **molluscs**

