

.....

SPEISEKARTE | MENU

.....

.....

DAS ELBUFEREI MENÜ | IN 4 GÄNGEN

.....

BROT & HUMMUS

Sauerteigbrot von *Elias Boulanger*, Hummus & Za'atar Öl |

BREAD & HUMMUS, sourdough bread, hummus & za'atar oil

3ERLEI TAPAS

Nach Wahl des Küchenchefs |

3 KINDS OF TAPAS, choice of the chef

KOPFSALAT

Radieschen, Rote Bete & Ziegenfrischkäse |

LETTUCE, radishes, beetroot & fresh goat cheese

GEGRILLTER KOHLRABI ^{A,G,I,J}

Geräucherter Hüttenkäse, Baby Spinat & Trüffelsud |

GRILLED KOHLRABI, smoked cream cheese, spinach & truffle broth

ODER

MAIS HÄHNCHENBRUST ^{J,K}

Vadouvan, Wilder Brokkoli & Schwarzer Knoblauch |

CORN CHICKEN, vadouvan, wild broccoli & black garlic

BROMBEERE ^{F,G}

Schokolade, Schwarzer Sesam & Muskovado |

Blackberry, chocolate, black sesame & muscovado

„DAS 4 Gang MENÜ“ Bestellung von 17:00 bis 19:00

€ 59



UNSER LIEBLINGS BROT



Eigener Getreideanbau · Keine Genmanipulationen · Wechselwirtschaft statt Pestizid · Steinmühle · Vollkorn · Vollwertmehl aus 100% Urkorn · Handgemacht · Sauerteige · Bis zu 72 Stunden Teigruhe · Vollwertbrote · Im Steinofen gebacken · Natürlich gesund

MASA MADRE I sourdough _____ € 5

KLASSISCH I classic ^{A1}

KALAMATA OLIVE I kalamata olives ^{A1}

KÜMMEL, ANIS & FLEUR DE SEL I caraway, anis & fleur de sel ^{A1}

dazu passt I fits to _____ € 2

HUMMUS & ZA`ATAR ÖL I hummus & za`atar oil ^K

OLIVENÖL & MALDON SALZ I olive oil & maldon salt

TOMATENSALSA I tomato salsa



.....

TAPAS KALT | COLD BITES

.....

OLIVEN MARINIERT ^{A1,H1,I,J,K,L} € 7

verschiedene Sorten |

MARINATED OLIVES, varied assortment

BURRATA ^G € 8

Pfirsich Chutney, Thymian & Olivenstaub |

BURATA MOZZARELLA, peach chutney, thyme & black olive dust

WASSERMELONE ^{H1,G} € 6.5

Rauchmandel, Apfel & Geräucherter Frischkäse |

WATERMELON, almond, apple & smoked creame cheese

SCHINKEN ^{H1} € 8

Crostini, Radieschen & Meerrettich |

HAM, crostini, radish & horseradish

„Dont Call it Caviar“ ^{D,I} € 8 | € 12

Heilbutt Tatar „geräuchert“, Beluga Linsen, Radieschen & Zitronen Schmand |

HALIBUT TATAR „smoked up“, beluga lentils, radish & lemon sour cream



.....

TAPAS WARM | WARM BITES

.....

PATATAS ^{A1,H1,I,J,K,L} € 6

Kartoffeln, Frischkäse Creme & Chili |
POTATOES, cream cheese & chili

CHAMPIGNONS ^{H2,L} € 6.5

Salzitrone, Haselnuss & Estragon |
MUSHROOMS, hazelnut & tarragon

ROTE BETE FALAFEL ^{A,F,G,I,J,K} € 8.5

Meerrettich, Chili & Joghurt |
BEETROOT FALAFEL, horseradish, chili & yoghurt

HÄHNCHEN LEBER ^{I,J} € 7 | € 11

BBQ, Apfel, Minze & Koriander |
Chicken liver, bbq, apple, mint & coriander

SWEET 'N' SPICY CALAMARI ^{K,N} € 9

Calamari, Sweet 'N' Spicy Soße & Sesam |
CALAMARI, Sweet 'N' Spicy sauce & sesame



.....

MITTENDRIN | MAIN COURSE

.....

GEGRILLTER KOHLRABI ^{A,G,I,J} € 16.5

Geräucherter Hüttenkäse, Baby Spinat & Trüffelsud |

GRILLED KOHLRABI, smoked cream cheese, spinach & truffle broth

FANG DES TAGES ^{A1,D} € 18.5

Fregola Sarda & Kräuterseitling |

CATCH OF THE DAY, fregola sarda & king oyster mushroom

MAIS HÄHNCHENBRUST ^{J,K} € 19.5

Vadouvan, Wilder Brokkoli & Schwarzer Knoblauch |

CORN CHICKEN, vadouvan, wild broccoli & black garlic

RINDER SHORT RIB ^{I,J} € 26

Sauce mit fermentiertem Pfeffer & Grüner Spargel |

BEEF SHORT RIB, sauce with fermented pepper & green asparagus



.....

MITTENDRIN | MAIN COURSE

.....

STEAKS I

DRY AGE KOTELETT 300g _____ € 28

HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN, DRY AGE PORK CHOP

DRY AGE RIB EYE 200g I DRY AGE RIB EYE _____ € 39

RINDER FLANK STEAK 250g I BEEF FLANKSTEAK _____ € 27

KALBS ENTRECOTE 300g I VEAL LOIN _____ € 38

Alle Steaks servieren wir mit

**PARMESAN- GREMOLATA FRIES, KOPFSALAT MIT TRÜFFELDRESSING &
BUTTER MIT FERMENTIERTEM PFEFFER A.G.I.J**

All steaks are being served with

PARMESAN- GREMOLATA FRIES, LETTUCE WITH TRUFFLE DRESSING & FERMENTED PEPPER BUTTER



.....

HINTERHER | SWEETS

.....

HIMBEERE & PAPRIKA ^G € 7.5

Buttermilch & Basilikum |
RASPBERRY & PEPPER, buttermilk & basil

BROMBEERE ^{F,G,K} € 7.5

Schokolade, Schwarzer Sesam & Muskovado |
Blackberry, chocolate, black sesame & muscovado

EIS | ICE CREAM Je Kugel € 2.5

BIRNE | pear
ERDBEERE | strawberry
APRIKOSE | | apricot

SORBET | SORBET Je Kugel € 2.5

ANANAS | pineapple
GRÜNER APFEL | green apple
PASSIONSFRUCHT | passionfruit



ALLERGENE | ALLERGENS

**Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.
Please ask our service staff for information pertaining to additives and allergenes.**

- 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 / [sulfor oxide and oxides](#)
- M: Lupinen / [lupine](#)
- N: Weichtiere / [molluscs](#)

