Vorspeisen

BRUSCHETTA
geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Schalotten & Grana Padano
9,90

SIGARA BOREGI (FETA STICKS)
Blätterteig mit Schafskäse gefüllt, dazu Salat und Aioli
12,90

BURRATA
mit Basilikum, Olivenöl, Honig, Knoblauch, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Tomaten & ofenfrisches Brot
12,90

CHAMPIGNONS AUS DEM OFEN
gebackene Champignons mit Mozzarella gefüllt, mit Olivenöl und frischen Kräutern. Serviert mit ofenfrischem Brot
12,90

GARNELENPFÄNNCHEN
7 Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Cherrytomaten & frischen Kräutern
16,90

MEZE PLATTE
orientalische Anti-Pasti & Dips mit ofenfrischem Brot
14,90



Salatbar

Alle Salatvariationen werden von ofenfrischem Brot begleitet

ARTISCHOCKENSALAT
Chiasamen, Gartenportulak, Artischocken, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Apfelsinen, Frühlingszwiebeln, Olivenöl & erlesene Blattsalate
19,90

GRÜNE VIELFALT MIT HÄHNCHEN
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Oregano, Zucchini, Paprika, Möhrenstifte, Petersilie, Cherrytomaten, Brokkoli, Granatapfelkerne, Olivenöl & erlesene Blattsalate
24,90

ELA'S GARTENFRISCHE
Cherrytomaten, Gurken, Möhrenstifte, Frühlingszwiebeln, Paprika, erlesene Blattsalate & Hummeldorfdressing
11,90

Extra Toppings:

- gebratene Hähnchenbruststreifen +7,90
- gebratene Garnelen +9,90
- gebratene Hüftsteakstreifen +9,90



Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte werden von einem frischen Vorspeisensalat begleitet

GEFÜLLTES HÄHNCHENBRUSTFILET
Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Schafskäse und feinen Kräutern, serviert mit Sauce Béarnaise, Tomatengemüse und goldbraunen Kartoffelröstis.
25,90

RINDERFILETSTEAK
Zartes Rinderfiletsteak 250g mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
39,90

HÜFTSTEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND
Saftiges Hüftsteak 250g vom argentinischen Weiderind mit Pfeffersauce & Steakhouse Frites
27,90

FLANKSTEAK FÜR 2 PERSONEN
Medium gegrillte Tranchen vom Flanksteak (ca. 500g), serviert mit Champignons à la Crème, Buschbohnen, Steakhouse Frites und Chimichurri
29,90 pro Person

RIB-EYE-STEAK
Rib-Eye-Steak 300g vom argentinischen Weiderind mit Grillgemüse und goldbraunen Kartoffelröstis.
34,90

Extra Saucen +3,90
Sauce Bernaise
Pfefferrahmsauce
Rotweinsauce
Chimichurri
Champignon a la Creme

Extra Dips +1,50
Mayo
Ketchup
Aioli
Sweet Chili

Pasta Variationen

PENNE MIT CURRYCREME
Hähnchenbruststreifen auf cremiger Curry-Sahne-Sauce mit Champignons & Grana Padano
14,90

TAGLIATELLE MIT BASILIKUM-PESTO
Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Olivenöl, Knoblauch, Rucola & Grana Padano
14,90

RAVIOLI MIT FEINER KRÄUTERFRISCHKÄSE-FÜLLUNG
mit Grillgemüse, Grana Padano & Sahnesauce
16,90

VEGGIE TERIYAKI SPAGHETTI
Paprika, Weißkohl, Babymöhren, Zucchini, Sweet Chili & Teriyaki Sauce
12,90

ELA'S HOMEMADE SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit einer hausgemachten, herzhaften Hackfleisch-Tomatensauce, schonend geschmort und fein abgeschmeckt.
14,90

Extra Toppings:

- gebratene Hähnchenbruststreifen +7,90
- gebratene Garnelen +9,90
- gebratene Hüftsteakstreifen +9,90



Pfannengerichte

ELA'S ELEGANCE (LOW CARB)
Ofengeschmorte Auberginen und Paprika mit würzigem Knoblauchjoghurt, abgerundet mit zart gebratenen Hüftsteakstreifen
24,90

MEDITERRANE HÄHNCHENPFANNE (LOW CARB)
Ofengeschmorte Auberginen und Paprika mit würzigem Knoblauchjoghurt und gebratenen Hähnchenstreifen, dazu eine frische Salatgarnitur
19,90

PIKANTE FILETPFANNE
Zart gebratene Rinderfiletstücke mit Paprika und Tomaten in würziger Tomaten-Buttersauce, serviert mit Reis, frischem Salat und ofenfrischem Brot
29,90

Hausgemachte Schnitzel

SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEIN
Zartes Schweinerückenschnitzel vom Jungschwein mit cremigen Champignons à la Crème, dazu goldbraune Kartoffelröstis und frischer Beilagensalat.
20,90

HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL
Zartes Hähnchenbrustschnitzel, serviert mit goldbraunen Kartoffelröstis und einem frischen Beilagensalat.
19,90

Aus dem Meer

Unsere Fischgerichte werden von einem frischen Vorspeisensalat begleitet

KABELJAUFILET 250G
mit meditrranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln & Sauce Bernaise
39,00

NORWEGISCHES LACHSFILET
mit Tomatensugo & mediterranem Gemüse
27,90

FRISCHE DORADE AUS DEM OFEN
mit Cherrytomaten, Zwiebeln, frischen Kräutern, Paprika, Knoblauch & Rosmarinkartoffeln
29,00

Extra Saucen +3,90
Sauce Bernaise
Pfefferrahmsauce
Rotweinsauce
Chimichurri
Champignon a la Creme



Dessert

Unsere süßen Kreationen eignen sich auch wunderbar zum Teilen und gemeinsamen Genießen

MOUSSE AU CHOCOLAT
Feine Mousse au Chocolat, serviert mit frischen Früchten
und cremigem Vanilleeis
11,90

SÜSSE FRUCHTVARIATION MIT EIS
Eine bunte Auswahl frischer Früchte mit Weintrauben,
Wasser- und Honigmelone, Banane und Ananas, begleitet
von je zwei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis.
14,90

WARMER APFELKUCHEN MIT VANILLEEIS
Ofenwarmer Apfelkuchen mit cremigem Vanilleeis und
feiner Karamellsauce
8,90



Allergenübersicht

Vorspeisen

Bruschetta A, C, F, G, K
Sigara Böregi (Feta Sticks) A, C, G, J, K
Burrata C, F, G, K+ A (Brot)
Champignons aus dem Ofen C, F, G, K+ A (Brot)
Garnelenpfännchen B
Meze-Platte C, F, G, H, J, K+ A (Brot)

Salatbar

Artischokensalat I, J, L+ A (Brot)
Grüne Vielfalt mit Hähnchen F, G, I, J+ A (Brot)
Ela's Gartenfrische C, F, G, I, K+ A (Brot)

Hauptgerichte

Gefülltes Hähnchenbrustfilet A, C, F, G, I, J, K
Rinderfiletsteak A, C, F, G, I, J, K, L
Hüftsteak vom argentinischen Weiderind A, C, F, G, I, J, K
Flanksteak für 2 Personen A, C, F, G, I, J, K
Rib-Eye-Steak A, C, F, G, I, J, K

Pasta-Variationen

Penne mit Currycreme A, C, F, G, I, J, K
Tagliatelle mit Basilikum-Pesto A, C, G, H
Ravioli mit Kräuterfrischkäse-Füllung A, C, F, G, I, J, J
Veggie Teriyaki Spaghetti A, C, D, F, K
Ela's Homemade Spaghetti Bolognese A, C, F, G, I, J, L

Pfannengerichte

Ela's Elegance A, F, G, I, J, K
Mediterrane Hähnchenpfanne A, C, F, G, I, J, K
Pikante Filetpfanne C, F, G, I, J, K+ A (Brot)

Hausgemachte Schnitzel

Schnitzel vom Jungschwein A, C, F, G, I, J, K
Hähnchenbrustschnitzel A, C, F, G, I, J, K

Aus dem Meer

Kabeljaufilet A, C, D, F, G, I, J, K
Norwegisches Lachsfilet A, C, D, F, G, I, J, K
Frische Dorade aus dem Ofen A, C, D, F, G, I, J, K

Dessert

Mousse au Chocolat A, C, F, G, H
Süße Fruchtvariation mit Eis A, C, F, G, H
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis A, C, F, G, H

Extra Saucen

Sauce Béarnaise A, C, G, I, J
Pfefferrahmsauce A, F, G, I, J
Rotweinsauce A, F, G, I, J, L
Chimichurri F, I, J, L
Champignons à la Crème A, F, G, I, J

Extra Dips

Mayonnaise C, F, G, J
Ketchup I, J, L
Aioli C, G, J
Sweet Chili A, F, K, L

Extra Toppings

Gebratene Hähnchenbruststreifen A, F, G, I, J, K
Gebratene Garnelen A, B, F, G, I, J, K
Gebratene Hüftsteakstreifen A, F, G, I, J, K

Legende A-N

A	Glütenhaltiges Getreide	**F**	Soja	**K**	Sesam
B	Krebstiere	**G**	Milch / Laktose	**L**	Sulfite*
C	Eier	**H**	Schalenfrüchte	**M**	Lupinen
D	Fisch	**I**	Sellerie	**N**	Weichtiere
E	Erdnüsse	**J**	Senf		

*Suffite: kennzeichnungspflichtig bei Überschreitung des gesetzlichen Schwellenwerts.