



## MITTAGS- KARTE

MONTAG-FREITAG  
13:00-16:00 UHR

*Herzlich Willkommen!*

**Liebe Gäste,**

bei uns dreht sich alles um frische, internationale und ehrliche Küche.

**Chefkoch David Galitz und Sous-Chef Ramón Korkowski** kochen gemeinsam mit ihrem Küchenteam mit viel Leidenschaft, Kreativität und echter Handarbeit.

Dabei verwenden wir hochwertige, meist regionale und saisonale Zutaten.

Auch unsere Saucen - von Remoulade über Dijon-Senfsauce bis hin zur kräftigen Demiglace - werden bei uns selbstverständlich alle selbst und mit viel Liebe zubereitet.

Im Restaurant begrüßt euch **Restaurantleiter Stavros Zavrakis** und sorgt mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und hoher Servicequalität dafür, dass ihr euch rundum wohlfühlt. Gemeinsam mit seinem Team kümmert er sich auch um eine passende Auswahl an Weinen, kreativen Drinks und Cocktails, die euren Besuch perfekt abrunden.

Für besondere Anlässe kümmert sich **Veranstaltungsleiterin Manuela Bauer** um alles rund um Hochzeiten, Geburtstage, Feiern, Menüs oder auch Trauerfeiern - mit Erfahrung, Herz und einem Gespür für besondere Momente. Genuss, Leidenschaft und Wohlfühlen stehen bei uns an erster Stelle.

**Schön, dass ihr da seid!**  
**Euer ELBEI-Team!**

## STARTER

### TAPAS ELBEI FÜR 2 19.5

Antipasti-Gemüse | Datteln im Speckmantel  
Argentinische Rotgarnelen | Roastbeef-Röllchen  
Tomate-Mozzarella-Spieße | Hähnchen Yakitori  
Rote Bete Falafel | Aioli | Brot

1. 2. 3. 6. 7. 8. 10. 11. 12. 13

### BRUSCHETTA 8.5

Geröstetes Ciabatta | Tomatenragout | Grana Padano  
Balsamico Creme | Olivenöl | Basilikum

1. 7

### ROASTBEEF ASIATISCH 10.5

Roastbeef rosa | Crispy Chili-Öl | Teriyaki  
Sesam | Lauchzwiebeln | Koriander

1. 6. 10. 11

### KLEINER GARTENSALAT 8.5

Gemischte Blattsalate | Gurkensalat  
Kirschtomaten | Sprossen | Kerne  
wahlweise

| Himbeer-Vinaigrette 

| Ceasar Dressing

4. 7. 9. 10. 13

### Dips um die Welt 12.5

Hummus | Guacamole | Aioli | Mango-Chutney | Brot

1. 3. 6. 7. 8. 9. 10. 11

## KLASSIKER

### Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 🍴 4.5  
KLEINER GURKEN Salat 🍴 4.5

PREISELBEEREN 🍴 2.0  
AIOLI 3.5  
REMOULADE 2.5  
HUMMUS 🍴 2.5  
MANGO-CHUTNEY 🍴 2.5  
GUACAMOLE 🍴 4.5  
SOUR CREAM 2.5  
VEGANE MAYO 🍴 0.5

DIJON-SENFSAUCE 4.5  
DEMIGLACE 5.0  
CURRYSAUCE 🍴 3.0

ANTIPASTI-GEMÜSE 🍴 6.5  
MARKTGEMÜSE 6.5  
POMMES 🍴 4.5  
ROSMARINKARTOFFELN 🍴 6.5  
BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5  
KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5  
BROTKORB 🍴 4.5

### WIENER SCHNITZEL 29.0

Paniertes Kalbfleisch | Zitrone | Preiselbeeren | Gurkensalat | Pommes  
Wahlweise Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0  
1. 3. 12

### CURRYWURST ELBEI 18.5

160g MetzWurst | Fruchtige Tomaten-  
Currysauce | Röstzwiebeln | Pommes  
Wahlweise: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0  
1. 6 9. 12

### ROASTBEEF NORDISCH 23.0

Roastbeef rosa | Hausgemachte Remoulade  
Kleiner Salat | Bratkartoffel | Speck | Zwiebeln  
Wahlweise:  
| Große Portion +3.0  
3. 7. 9. 10

### FITNESSPFANNE 18.5

Frisches Marktgemüse | Knoblauch | Sour Cream | Kresse | Rosmarinkartoffeln  
Wahlweise  
| Freiland-Hähnchenbrust +7.0  
| Argentinische Rotgarnelen +9.0  
| Beyond Meat Hacksteak 🍴 +6.0  
2. 7. 8. 9. 13

### WEDELER PANNFISCH 29.5

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce | Kleiner Gurkensalat  
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln  
1. 2. 4. 7. 9. 10. 12

### RAVIOLI PECORINO AI FICHI 21.5

Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige | Kräuterbutter | Kirschtomaten  
Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola | Grana Padano  
1. 3. 7. 9. 10. 12

## SALATE & VEGANES

### FRISCHER GARTENSALAT 🌿 17.5

Verschiedene Blattsalate | Gurkensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne  
Wahlweise

| Himbeer-Vinaigrette 🌿

| Caesar Dressing

| Freiland-Hähnchenbrust +7.0

| Rotgarnelen +9.0

| Beyond Meat Hacksteak 🌿 +6.0

2. 7. 8. 9. 13

### GEBACKENER BLUMENKOHL 🌿 21.5

Sojajoghurt-Chili-Dip | Rote Bete Salat | Gremolata | Rosmarinkartoffeln  
Tortilla Chips

6. 9. 8. 13

### BEYOND MEAT BURGER 🌿 19.5

Beyond Meat Patty | Potato Bun | Basilikummayo | Halbgetrocknete Tomaten  
Pinienkerne | Eisbergsalat | Pommes

1. 6. 8. 13



## SÜSSES

*Sideorders*

SCHOKOSAUCE 2.5  
VANILLESAUCE 2.5  
SCHLAGSAHNE 1.5  
FRISCHE BEEREN 3.5



### BELGISCHE WAFFELN 7.5

Frisch gebackene Butterwaffeln | Puderzucker | Schlagsahne | Frische Beeren  
Wahlweise

| **Eis** Erdbeere | Schoko | Vanille +2.0

| **Sauce** Vanille | Schoko +1.5

| **Erdbeer-Rhabarber-Grütze** +2.5

| **Nutella** +2.5

1. 3. 7. 8

### ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE 9.5

Warme Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Vanillesauce  
Frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis | Frische Beeren

1. 3. 7. 8

### ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE 8.5

Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Veganes Vanilleeis | Frische Beeren

### MOUSSE AU CHOCOLAT 8.5

Handgeschlagene Schoko-Mousse | Flüssiger Himbeerkern | Frische Beeren

3. 7

### MANGO TIRAMISU 9.5

Geschichtete Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Mangopüree | Frische Beeren

1. 3. 7

### KUGEL EISCREME 2.0

## HONEST ICE CREAM & SWEETS

Madagascar Vanille 2.0

Belgische Schokolade 2.0


Erdbeer Sorbet  2.0

3. 7

### HAUSGEMACHTES SORBET 2.5

Wechselnde Sorten | Fragt unser Team

## ALLERGENE ZUSATZSTOFFE

1. GLUTENHALTIGE GETREIDE
  2. KREBSTIERE
  3. EIER
  4. FISCH
  5. ERDNÜSSE
  6. SOJABOHNEN
  7. MILCH
  8. SCHALENFRÜCHTE
  9. SELLERIE
  10. SENF
  11. SESAMSAMEN
  12. SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE
  13. LUPINEN
  14. WEICHTIERE
-  VEGAN

## SIDEORDERS

- KLEINER BEILAGENSALAT  4.5  
9.10
- KLEINER GURKENSALAT  4.5  
PREISELBEEREN  2.0
- AIOLI 3.5  
1. 3. 6. 7. 10
- REMOULADE 2.5  
3. 7. 9. 10
- HUMMUS  2.5  
8. 9. 11
- MANGO-CHUTNEY  2.5
- GUACAMOLE  4.5
- SOUR CREAM 2.5  
7
- VEGANE MAYO  0.5
- CAFÉ DE PARIS BUTTER 2.5  
7
- DIJON-SENFSAUCE 4.5  
1. 7. 9. 10. 12
- DEMIGLACE 5.0  
1. 6. 12
- CURRYSAUCE  3.0
- ANTIPASTI-GEMÜSE  6.5
- MARKTGEMÜSE 6.5  
7. 9
- POMMES  4.5
- ROSMARINKARTOFFELN  6.5
- BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5  
12
- KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5  
1. 7
- BROTkorb  4.5  
1. 11
- CEASAR DRESSING 2.5  
4. 7. 9. 10
- HIMBEERE VINAIGRETTE  2.5  
9. 10

