

Cafe-Restaurant

# Elan

## Speisekarte

Willkommen im ELAN – wo Genuss, Herzlichkeit und Gastfreundschaft zuhause sind!

Schön, dass Sie da sind! In unserem liebevoll geführten Restaurant geht es um mehr als gutes Essen – es geht um das Gefühl, willkommen zu sein. Wir möchten, dass jeder Guest nicht nur satt, sondern auch glücklich nach Hause geht. Unser familiäres Team arbeitet mit viel Leidenschaft und Freude, um Ihnen eine schöne Zeit zu bereiten, in der Sie den Alltag hinter sich lassen können.

Egal, ob Sie mit der Familie gemütlich zusammenkommen, einen Abend mit Freunden genießen oder einfach mal eine kleine Pause einlegen – bei uns sollen Sie sich wohlfühlen, fast wie zuhause. Mit frischen Zutaten, viel Liebe zum Detail und einem Lächeln servieren wir Ihnen unsere Speisen, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz erfreuen.

Und wenn es etwas Besonderes zu feiern gibt – sei es ein Geburtstag, eine Firmenfeier oder ein anderer unvergesslicher Anlass – stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Sprechen Sie uns einfach an, und wir gestalten gemeinsam einen Moment, den Sie und Ihre Gäste genießen werden.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr ELAN-Team

Die Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die Allergene- und Zusatzstoffe!

# Suppen

## **HAUSGEMACHTE TOMATENCREMESUPPE**

**7.5**

mit Schlagsahne, dazu Baguette

## **SAISONALE SUPPE**

bei der Servicekraft nachfragen

# Vorspeisen/Tapas

## **HAUSGEMACHTE BRUSCHETTA**

**6.9**

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum  
und Olivenöl

## **HAUSGEMACHTE LIMETTEN-AIOLICREME**

**4.5**

dazu Baguette

## **PIMENTO DE PADRON**

**5.9**

mit Meersalz

## **SCHALE MARINIERTE OLIVEN**

**5.9**

dazu Baguette

## **GERÖSTETE KARTOFFELSPALTEN**

**5.9**

mit Meersalz und Limetten-Aioli

## **SERRANO SCHINKEN**

**8.5**

Drei Scheiben Serrano Schinken, dazu Butter  
und geröstetes Baguette

## **INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL**

**11.5**

garniert mit Nüssen, Oliven und Baguette

# Salate

zu allen Salaten, servieren wir Baguette

## **BEILAGEN-SALAT** 4.9

kleiner gemischter Salat der Saison, dazu unser Hausdressing

## **SALAT MIT FETA UND OLIVEN** 14.5

mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing

## **SALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** 14.9

mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing

## **SALAT MIT RIESENGARNELEN** 18.9

mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing

# Schmankerl

## **GEBACKENER CAMEMBERT** 11.9

mit Butter, Preiselbeeren und Baguette an Salatbouquet

## **BAUERNOMELETTE** 13.9

mit Kartoffeln, Eiern, Speck und Zwiebeln, dazu eine Gewürzgurke an Salatbouquet

## **KÄSESPÄTZLE** 15.5

mit Bergkäse, garniert mit Röstzwiebeln an Salatbouquet

## **EDELMATJESFILET** 15.9

mit hausgemachter Hausfrauensauce und Bratkartoffeln an Salatbouquet

## **KARTOFFELPUFFER MIT RÄUCHERLACHS** 16.9

Drei Kartoffelpuffer, dazu drei Scheiben Räucherlachs, Sahne Meerrettich an Salatbouquet

# *Schnitzel*

**SCHNITZEL "WIENER ART" VOM  
JUNGSCHWEINRÜCKEN** **19.9**  
mit Bratkartoffeln und Zitrone an Salatbouquet

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM  
KALBSRÜCKEN** **24.5**  
mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone

# *Pasta*

**RIGATONI MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND  
SCHAFSKÄSE** **13.9**  
in einer mediterranen Tomatensauce

**BANDNUDELN MIT STEINPILZEN** **15.5**  
in einer Trüffelölrahmsauce

**RIGATONI ELAN** **15.9**  
Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen und  
Champignons in einer Tomatensahnesauce

**BANDNUDELN MIT RIESENGARNELEN** **21.5**  
mit Knoblauch, Chili und Cherrytomaten in einer  
mediterranen Tomatensauce

# *Fleischgerichte*

## **HÄHNCHENSPÄTZLE** 17.5

Hähnchenbrustfiletstreifen gebraten in einer Champignon-rahmsauce, dazu Butterspätzle

## **HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN** 18.5

mit Pommes und Kräuterbutter an Salatbouquet

## **JUNGSCHWEINRÜCKENSTEAK** 18.9

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter an Salatbouquet

## **KALBSLEBER NACH BERLINER ART** 23.5

mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree an Salatbouquet

# *Fischgerichte*

## **FORELLE "MÜLLERIN" (HAUPTGRÄTE ENTFERNT)** 19.5

gebraten in Gartenkräutern und Butter, dazu Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gurken-Dillsalat

## **RIESENGARNELEN (8 STK.) 8/12 GR** 19,9

in Olivenöl mit Knoblauch und Chili gebraten, dazu Knoblauchbrot und hausgemachte Aioli

## **ZANDERFILET** 19.9

in Butter gebraten, auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat mit frischen Kräutern und Zitrone

# Getränke

## Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
WASSER (STILL/SPRUDEL)	2,60	3,90
COCA-COLA	2,80	4,80
COCA-COLA ZERO	2,80	4,80
FANTA	2,80	4,80
SPRITE	2,80	4,80
FASSBRAUSE	2,80	4,80

## Schweppes

	0,2 l
GINGER ALE	3,10
BITTER LEMON	3,10
TONIC WATER	3,10
WILD BERRY	3,10
WHITE PEACH	3,10

## Taunusquelle

	0,2 l	0,75 l
FLASCHE WASSER (STILL)	3,10	7,50
FLASCHE WASSER (SPRUDEL)	3,10	7,50

## Rauch Eistee

	0,33 l
PFIRISCH EISTEE	3,90
GRANATAPFEL EISTEE	3,90

## Rauch säfte

	0,2 l	0,4 l	0,2 l	0,4 l
APFELSAFT	3,20	5,90	BANANENSAFT	3,20
KIRSCHSAFT	3,20	5,90	ORANGENSAFT	3,20
RHABABERRSAFT	3,20	5,90	SAFTSCHORLE	2,80

## Tee

SCHWARZER TEE	3,60
GRÜNER ASIA TEE	3,60
SOMMERBEERE	3,60
KRÄUTERTEE	3,60
KAMILLE	3,60
FRISCHE MINZE	4,50
FRISCHER IngWER	4,50
FRISCHER IngWER-MINZE	4,90

## Kaffee

ESPRESSO	2,90
KAFFEE CREMA	3,20
GROSSER KAFFEE	4,50
CAPPUCCINO	3,90
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
MILCHKAFFEE	4,50
LATTE MACCHIATO	4,90
HEISSE SCHOKOLADE	4,50

# Weine

## Weisswein

	0,1 l	0,2 l		0,2 l	1,0 l
CHARDONNAY	3,90	5,90	FLASCHE RIESLING		26,90
GRAUBURGUNDER	3,90	5,90	VON KARL PAFFMANN		
RIESLING VON KARL	4,50	6,50	WEINSCHORLE		4,90
PAFFMANN					

## Rotwein

	0,1 l	0,2 l		1,0 l
MERLOT	3,90	5,90	FLASCHE	24,90
PRIMITIVO DEL SALENTO	3,90	5,90	PRIMITIVO DEL SALENTO	
SPÄTBURGUNDER WG	4,60	6,90	FLASCHE SPÄTBURGUNDER	29,90
WEINBIET			WG WEINBIET	

## Rose

	0,1 l	0,2 l		1,0 l
PINOT NOIR	3,90	5,90	FLASCHE	27,90
SPÄTBURGUNDER ROSE	4,60	6,90	SPÄTBURGUNDER ROSE	
WG WEINBIET			WG WEINBIET	

## Prosecco

MIONETTI DOC TREVISO	0,1 l
	5,90



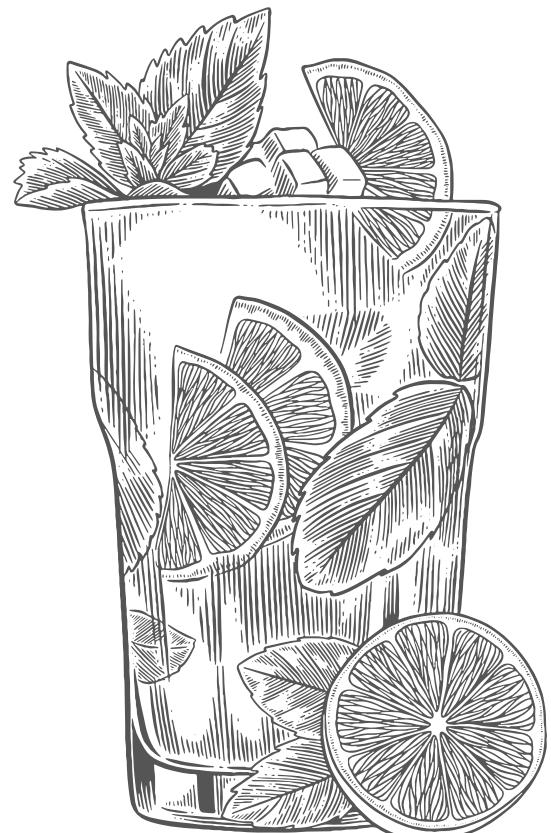
# Longdrinks / Cocktails

## Alkoholische Cocktails

<b>CAMPARI SODA</b>	7,50	<b>WODKA LEMON</b>	8,00
5 CL CAMPARI, SODA	7	5 CL WODKA, SCHWEPPES	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	7,90	BITTER LEMON	
5 CL CAMPARI, ORANGENSAFT	7	<b>MOJITO</b>	8,50
<b>APEROL SPRITZ</b>	7,90	5 CL HAVANNA CLUB, SODA,	
5 CL APEROL, PROSECCO,		LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE	
SODA	7,90	<b>LILLET BERRY</b>	8,50
<b>GIN TONIC</b>		5 CL LILLET, SCHWEPPES WILD	
5 CL LONDON DRY GIN,		BERRY, BEEREN	
SCHWEPPES TONIC WATER	8,00	<b>WHITE PEACH</b>	8,50
<b>CUBA LIBRE</b>		PROSECCO, SCHWEPPES WHITE	
5 CL HAVANNA CLUB, COLA	8,00	PEACH	
<b>WODKA ORANGE</b>			
5 CL WODKA, ORANGENSAFT			

## Alkoholfreie Cocktails

<b>VIRGIN MOJITO</b>	6,50
SCHWEPPES GINGER ALE,	
ROHRZUCKER, LIMETTEN, MINZE	
<b>VIRGIN ELAN BERRY</b>	6,90
SCHWEPPES WILD BERRY,	
BEEREN, LIMETTE, MINZE	



# Alkoholisches

## Bier vom Fass

**0,3 l 0,5 l**

KROMBACHER PILS	3,90	4,90
MÜNCHENER HELL	3,90	4,90
ALSTER (MIT SPRITE)	3,90	4,90
RADLER (MIT FANTA)	3,90	4,90
GESPRITZTES (MIT FASSBRAUSE)	3,90	4,90

## Flaschenbier

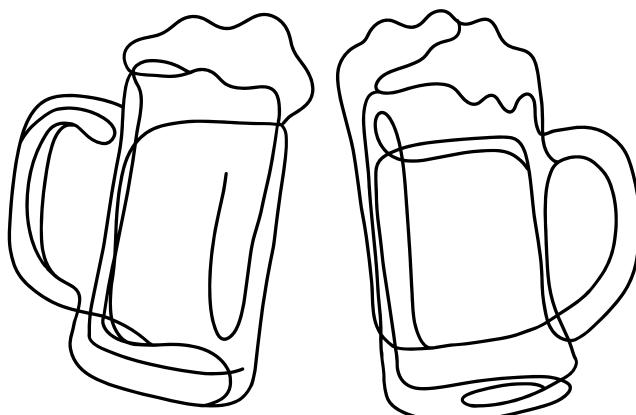
**0,33 l 0,5 l**

BERLINER WEISSE ROT	4,50
BERLINER WEISSE GRÜN	4,50
PAULANER HEFEWEIZEN HELL	4,90
PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL	4,90
PAULANER KRISTALL WEIZEN	4,90

## Alkoholfreie Biere

**0,33 l 0,5 l**

KROMBACHER PILS	3,90
PAULANER HEFEWEIZEN	4,90
PAULANER HEFEWEIZEN	4,90
ZITRONENGESCHMACK	



## Spirituosen

**2 cl 4 cl**

WODKA ABSOLUT	3.50	5.5
GIN BOMBAY	3.90	5.9
GIN HENDRICKS	5.20	8.0
JACK DANIELS	4.50	7.0
TEQUILLA SIERRA GOLD	3.50	5.5
TEQUILLA SIERRA WEISS	3.80	5.8
HAVANA 7 JAHRE	3.80	5.8
MALTESER AQUAVIT	4.50	7.0
LINIE AQUAVIT	3.50	5.5

## Kräuter

**2 cl 4 cl**

FERNET BRANCA	3,60	5,60
JÄGERMEISTER	3,20	4,90
AVERNA	3,50	5,50
RAMAZZOTTI	3,50	5,50

## Obstbrände

**2 cl 4 cl**

PASCALL BIRNE	3,90	5,90
PASCALL PFLAUME	3,90	5,90
HIMBEERGEIST	4,20	6,90
GRAPPA	3,50	5,90

## Liköre

**2 cl 4 cl**

AMARETTO	3,00	4,50
SAMBUCA	3,50	5,50
LICOR NR. 43	3,90	5,50
BAILEYS	3,90	5,50