



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 Gast 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

PIMIENTO 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, Sahnemeerrettich 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	5,90
KIRSCHSAFT	3,20	5,90	ORANGENSAFT	3,20	5,90
RHABABERRSAFT	3,20	5,90	SAFTSCHORLE	2,80	5,00

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

	0,1l	0,2l		0,2l	1,0l
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

	0,1l	0,2l		1,0l
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

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

Prosecco

	0,1l
MIONETTI DOC TREVISO	5,90



Longdrinks / Cocktails

Alkoholische Cocktails

CAMPARI SODA 7,50

5 CL CAMPARI, SODA 7

CAMPARI ORANGE 7,90

5 CL CAMPARI, ORANGENSAFT 7

APEROL SPRITZ 7,90

5 CL APEROL, PROSECCO,
SODA 7,90

GIN TONIC

5 CL LONDON DRY GIN,
SCHWEPPES TONIC WATER 8,00

CUBA LIBRE

5 CL HAVANNA CLUB, COLA 8,00

WODKA ORANGE

5 CL WODKA, ORANGENSAFT

WODKA LEMON 8,00

5 CL WODKA, SCHWEPPES

BITTER LEMON

MOJITO 8,50

5 CL HAVANNA CLUB, SODA,
LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE

LILLET BERRY 8,50

5 CL LILLET, SCHWEPPES WILD
BERRY, BEEREN

WHITE PEACH 8,50

PROSECCO, SCHWEPPES WHITE
PEACH

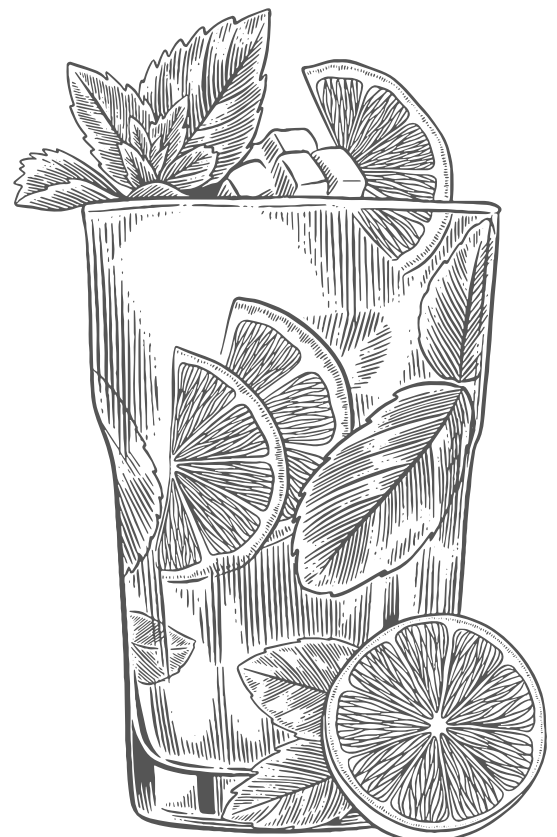
Alkoholfreie Cocktails

VIRGIN MOJITO 6,50

SCHWEPPES GINGER ALE,
ROHRZUCKER, LIMETTEN, MINZE

VIRGIN ELAN BERRY 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		

Spirituen

	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

