

eliv

---

---

*SPEISEKARTE*

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## VORSPEISEN

### **Tagessuppe** (1,7,9)

*Unser täglich wechselndes Süppchen – frisch gekocht, wärmend und beseelend*

€ 8,50

---

### **Fischsuppe „Elv“** (1,4,7,9,12)

*Zarte Fischeinlagen in einer samtigen, aromatisch gewürzten Brühe*

€ 15,50

---

### **Ziegenkäse auf Roter Bete** (7,10)

*Cremiger Ziegenkäse auf sanft gegarter Roter Bete – ein harmonisches Spiel von Würze und Erdigkeit*

€ 17,50

---

### **Antipasti „Elv“** (1,7,10,12)

*Gegrilltes Gemüse, Tomaten-Mozzarella, hauchdünner Serranoschinken und süße Honigmelone*

€ 20,50

---

### **Burrata & Cherrytomaten** (7)

*Samtig-cremige Burrata mit sonnenreifen Cherrytomaten und aromatischem Basilikumpesto*

€ 15,50

---

### **Vitello Tonnato** (3,4,7,10)

*Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer seidigen Thunfisch-Kapern-Sauce*

€ 19,50

---

### **Rinder Carpaccio** (7)

*Feinstes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit Rucola und gehobeltem Parmesan*

€ 19,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

---

---

## SHARING

---

### **Ziegenkäse auf Roter Bete (7,10)**

*Cremiger Ziegenkäse auf sanft gegarter Roter Bete – großzügig für zwei*

€ 30,50

---

### **Antipasti „Elv“ (1,7,10,12)**

*Unsere große Antipasti-Tafel – gegrilltes Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Serranoschinken und Honigmelone*

€ 35,50

---

### **Burrata & Cherrytomaten (7)**

*Großzügige Burrata mit sonnengereiften Cherrytomaten und aromatischem Basilikumpesto*

€ 25,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **Wiener Schnitzel** (1,3,7)

*Knusprig paniertes Schnitzel mit goldbraunen Bratkartoffeln oder Pommes*

€ 19,50

---

### **Fisch mit Pommes** (1,3,4)

*Zarter Fisch, knusprig gebraten, mit selbstgemachten Pommes frites*

€ 15,50

---

### **Pasta** (1,3,7)

*Unsere Lieblingspasta für kleine Genießer – Tomate oder Butter*

€ 9,50

---

### **Pizza Salami** (1,7)

€ 9,50

---

### **Pizza Prosciutto** (1,7)

€ 9,50

---

### **Pizza Margherita** (1,7)

€ 7,00

---

---



DAS ELIV-RESTAURANT

---

---

## SALADS

---

### Gemischter Salat

(3,6,7,9,10)

€ 15,50

---

— Hähnchenbrustfilet

€ 19,50

— Lachsfilet

€ 22,50

— Garnelen

€ 22,50

---

### Caesar Salad

(1,3,7,9,10)

€ 17,50

*mit knackigem Römersalat, gerösteten Croûtons und Parmesan*

---

— Hähnchenbrustfilet

€ 21,50

— Lachsfilet

€ 24,50

— Garnelen

€ 24,50

---

### Salat „Eliv“

(3,7,8,9)

€ 17,50

*Gemischter Salat mit Parmesan, Granatapfelkerne und Nüsse*

---

— Hähnchenbrust

€ 21,50

— Lachsfilet

€ 24,50

— Garnelen

€ 24,50





DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## PASTA

---

### **Linguine mit Riesengarnelen** (1,2,7,12)

*Seidig-feine Linguine mit saftigen Riesengarnelen in einer aromatischen Weißweinsauce*

€ 22,50

---

### **Linguine mit Flusskrebse & Hummersauce** (1,2,7,12)

*Ein Hauch Luxus – zarte Linguine mit Flusskrebse in intensiver Hummersauce*

€ 24,40

---

### **Linguine mit Garnelen** (1,2,7,8)

*Zarte Linguine in cremiger Pesto-Sahnesauce, verfeinert mit frischem Babyspinat*

€ 22,50

---

### **Penne mit Kalbfleisch und Champignons** (1,3,7)

*Saftige Kalbfleischstreifen und Champignons in einer samtig-würzigen Sahnesauce*

€ 20,50

---

### **Penne Arrabbiata** (1,9)

*Feurig-würzige Tomatensauce – wahlweise mit Garnelen (€ 22,50) oder Kalbfleischstreifen (€ 21,50)*

€ 16,50

---

### **Steinpilzravioli mit Parmesankäse** (1,3,7)

*Zarte Ravioli mit edler Steinpilzfüllung in feiner Parmesan-Sahnesauce*

€ 17,50

---

### **Pasta Vegetariana** (1,9)

*Saisonales Gemüse in einer leichten, aromatischen Tomatensauce – frisch und bekömmlich*

€ 17,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## FISCH

---

### **Loup de Mer im ganzen gegrillt** (4,7)

*Zart gegrillt mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und einem frischen Beilagensalat*

€ 32,50

---

### **Hamburger Pannfisch** (1,3,4,7,10)

*Klassisch nordisch – golden gebratener Fisch mit Bratkartoffeln und feiner  
Dijon-Senfsauce*

€ 26,50

---

### **Zarter Lachs auf grünem Spargel** (4,7)

*Saftiger Lachs, perfekt gegart, auf zarten Spargelstangen mit Butterkartoffeln*

€ 32,50

---

### **Riesengarnelen „Provincial“** (1,2,7)

*Saftige Riesengarnelen in kräuterwürziger Provincial-Art – mit Salatbeilage und Knobibrot*

€ 34,50

---

### **Calamari sanft gebraten** (1,7,12,14)

*Mit würziger Oliven-Kapern-Tapenade und einer aromatischen  
Weißwein-Knoblauch-Sauce*

€ 25,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

## FLEISCH

### **Roastbeef** (1,3,7,10)

*Zartes Roastbeef, dünn aufgeschnitten, mit goldbraunen Bratkartoffeln und klassischer Remouladensauce*

€ 24,50

### **Wiener Schnitzel** (1,3,7)

*Knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und erfrischendem Dill-Gurken-Salat*

€ 28,50

### **Hähnchenbrustfilet** (7,9)

*Zartes Hähnchenbrustfilet in feiner Zitronensauce mit frischem Gemüse der Saison*

€ 24,50

### **Lammkotelett** (7,9)

*Zartes Lammkotelett mit frischem Gemüse und duftenden Rosmarinkartoffeln*

€ 32,50

### **Argentinisches Rumpsteak 250 g** (7)

*Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus, mit Kräuterseitlingen und Rosmarinkartoffeln*

€ 34,00

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

## PIZZA

---

### **Margherita** (1,7)

*Tomatensauce, Käse*

€ 11,50

---

### **Funghi** (1,7)

*Tomatensauce, Käse und frische Champignons*

€ 13,50

---

### **Burrata & Parmaschinken** (1,7)

*Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Burrata*

€ 18,50

---

### **Vegetariana** (1,7)

*Tomatensauce, Käse und gegrilltes Gemüse*

€ 15,50

---

### **Rucola e Parma** (1,7)

*Tomatensauce, Käse, Rucola und Parmesan*

€ 15,50

---

### **Tonno** (1,4,7)

*Tomatensauce, Käse, Zwiebeln und Thunfisch*

€ 13,50

---

### **Napoli** (1,4,7)

*Tomatensauce, Käse, Sardinen, Kapern und Oliven*

€ 15,50

---

### **Quattro Stagioni** (1,7)

*Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilze, Peperoni und Artischocken*

€ 16,50

---

**ELV** <sup>(1,7)</sup>

*Tomatensauce, Käse, Prosciutto, Salami, Pilze und Peperoni*

€ 18,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

---

## DESSERT

### **Kaiserschmarrn (für 2 Personen) (1,3,7)**

*Luftig-goldener Kaiserschmarrn mit samtiger Vanillesauce und hausgemachtem Apfelmus*

€ 19,50

### **Lauwarmes Schokoküchlein (1,3,7,8)**

*Zartschmelzender Schokokuchen mit frischen Früchten und samtiger Vanillesauce*

€ 10,50

### **Tiramisu (1,3,7)**

*Italienischer Klassiker – samtige Mascarponecreme mit espressogetränkten Löffelbiskuits*

€ 12,50

### **Panna Cotta (7)**

*Zarte Vanillecreme, serviert mit fruchtiger Beerensauce*

€ 10,50

---

### **Hausgemachter Blechkuchen (14:30 – 16:30 Uhr)**

#### **Stück Apfel- oder Pflaumenkuchen (1,3,7)**

*mit Sahne 6,50 €*

€ 5,50

*Eisbecher*

#### **Eisbecher mit 2 Kugeln und Sahne (1,3,7)**

*Schokolade, Vanille oder Erdbeere*

€ 7,50

#### **Eisbecher mit 3 Kugeln und Sahne (1,3,7)**

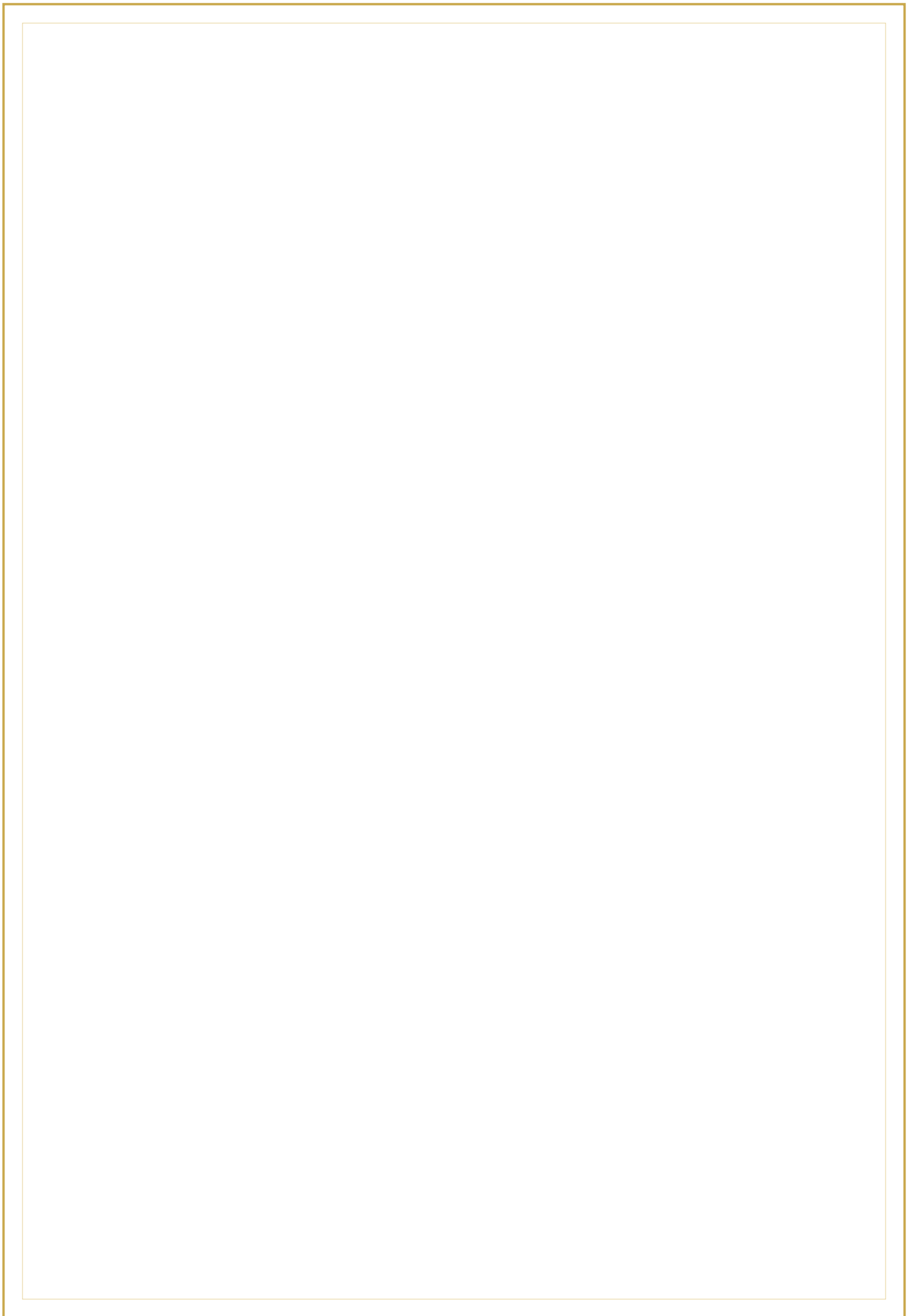
*Schokolade, Vanille oder Erdbeere*

€ 10,50

---

---

*Guten Appetit · Bon Appétit*





DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## WARME GETRÄNKE

### KAFFEE & ESPRESSO

Espresso	€ 3,20
Espresso Doppio	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,50
Espresso Doppio Macchiato	€ 4,50
Café Crema	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Gr. Cappuccino	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Tasse Kaffee	€ 4,00
Americano	€ 4,00

### SCHOKOLADE & SAHNE

Heiße Schokolade	€ 4,00
Portion Sahne	€ 1,00

### TEE

Earl Grey, Darjeeling, Grüntee, Pfefferminz, Kräuter, Früchte	€ 4,00
---	--------

---

---



DAS ELB-RESTAURANT

---

---

## BIER

---

---

### VOM FASS

Carlsberg 0,3 l	€ 3,90
Carlsberg 0,4 l	€ 4,80
Alsterwasser 0,3 l	€ 3,90
Alsterwasser 0,4 l	€ 4,50
Franziskaner Weissbier 0,5 l	€ 5,90

### FLASCHENBIERE

Duckstein 0,5 l	€ 5,90
Franziskaner Weissbier alkoholfrei 0,5 l	€ 5,50
Carlsberg alkoholfrei 0,33 l	€ 3,90
Peroni Nastro Azzurro 0,33 l	€ 3,90

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### SÄFTE

Säfte 0,3 l	€ 4,30
-------------	--------

Säfte 0,4 l	€ 4,80
-------------	--------

*Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Kirsch-Banane (KiBa)*

### SCHORLEN & SOFTDRINKS

Saftschorle 0,3 l	€ 4,00
-------------------	--------

Saftschorle 0,4 l	€ 4,50
-------------------	--------

Coca-Cola 0,3 l	€ 4,00
-----------------	--------

Coca-Cola 0,4 l	€ 4,50
-----------------	--------

Coca-Cola light 0,3 l	€ 4,00
-----------------------	--------

Coca-Cola light 0,4 l	€ 4,50
-----------------------	--------

Fanta, Sprite, Spezi 0,3 l	€ 4,00
----------------------------	--------

Fanta, Sprite, Spezi 0,4 l	€ 4,50
----------------------------	--------

Bitter Lemon 0,3 l	€ 4,00
--------------------	--------

Bitter Lemon 0,4 l	€ 4,50
--------------------	--------

Tonic Water 0,2 l	€ 3,50
-------------------	--------

Ginger Ale 0,2 l	€ 3,50
------------------	--------

### WASSER

Magnus Wasser 0,25 l	€ 2,90
----------------------	--------

Magnus Wasser 0,75 l	€ 6,50
----------------------	--------

Magnus Still 0,25 l	€ 2,90
---------------------	--------

Magnus Still 0,75 l	€ 6,50
---------------------	--------



DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## OFFENE WEINE 0,2 L

### DIVERSE WEINE

Diverse Weine 0,1 l	€ 6,50
---------------------	--------

### WEISSWEIN

Grauburgunder, trocken	€ 8,20
------------------------	--------

Pinot Grigio, trocken	€ 8,20
-----------------------	--------

Riesling	€ 8,20
----------	--------

Weißburgunder	€ 8,20
---------------	--------

Chardonnay	€ 8,20
------------	--------

### ROTWEIN

Merlot, trocken	€ 7,90
-----------------	--------

Montepulciano, trocken	€ 7,90
------------------------	--------

Primitivo	€ 7,90
-----------	--------

### ROSÉ

St. Laurent Rosé, trocken	€ 7,90
---------------------------	--------

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

## FLASCHENWEINE 0,75 L

### WEISSWEIN

<b>Wein Beck Rheinhessen</b>	€ 35,50
<i>Rheinhessen · Grauburgunder · Am Gaumen füllig, feinwürzig, finessenreich, saftig, sehr elegant</i>	
<b>Von Nell-Breuning Riesling Feinherb</b>	€ 36,50
<i>Mosel · Riesling · Verführerischer Schmelz, saftiger Duft nach süßen Äpfeln, herrlich weich und anmutig</i>	
<b>Weingut Groh – Grohsartig</b>	€ 35,50
<i>Rheinhessen · Weissburgunder, Chardonnay · Feinfruchtig mit erfrischender Mineralität und Finesse</i>	
<b>Zenato Lugana</b>	€ 43,50
<i>Venetien · Lugana Trebbiano, Garganega · Beeindruckende Komplexität im Bouquet</i>	

### ROSÉ

<b>Abbotts &amp; Delaunay Grenache Rosé</b>	€ 32,50
<i>Languedoc · Grenache · Primär fruchtig und frisch</i>	

### ROTWEIN

<b>Familie Perrin Côte du Rhône rouge</b>	€ 38,00
<i>Rhône · Grenache, Mourvèdre, Syrah · Vollmundig, rund, Kirschen und Pfeffer</i>	
<b>Femar Vini ZIN Zinfandel</b>	€ 42,50
<i>Apulien · Zinfandel (Primitivo) · Brombeeren, Pflaumen, Gewürze, Schokolade</i>	
<b>Champ de Treilles</b>	€ 63,50
<i>Bordeaux · Merlot, Cabernet · Brombeeren, Gewürze, Tabak</i>	
<b>Little James Basket rouge</b>	€ 32,50
<i>Rhône · Grenache · Kirsche und orientalische Gewürze</i>	



DAS ELB-RESTAURANT

## SPIRITUOSEN

### LIKÖRE & DIGESTIFS

Grappa 2 cl	€ 6,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,50
Jägermeister	€ 3,50
Ramazotti 4 cl	€ 7,50
Kümmel Helbing 2 cl	€ 3,50
Sambuca 2 cl	€ 5,00
Averna	€ 6,50
Cointreau	€ 5,50
Amaretto	€ 5,00
Baileys	€ 7,50
Malteser 2 cl	€ 3,50
Vecchia Romagna 2 cl	€ 5,50
Veterano 4 cl	€ 7,50

### WHISKY & BRANDY

Jack Daniels	€ 5,00
Ballantines 4 cl	€ 5,50
Black Label 4 cl	€ 8,50
Glenfiddich 4 cl	€ 8,50
Hennessy	€ 9,50
Rémy Martin	€ 5,50

### SCHNÄPSE & OBSTBRAND

Tequila (gold, weiß)	€ 4,00
Vodka Absolut 4 cl	€ 7,50
Linie 2 cl	€ 4,50
Jubiläums Aquavit	€ 4,50
Kirschwasser	€ 6,50

Himbeergeist	€ 6,50
Korn 2 cl	€ 3,50
Mirabelle 2 cl	€ 8,50
Williams Birne / Haselnuss 4 cl	€ 6,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

## APERITIF

### SCHAUMWEINE

Sekt 0,1 l	€ 7,50
Prosecco 0,1 l	€ 8,50

### ALKOHOLFREI

Prosecco alkoholfrei 0,1 l	€ 8,50
Kir Royal alkoholfrei	€ 9,50
Hugo alkoholfrei	€ 9,50
Limoncello Spritz alkoholfrei	€ 9,50

### APERITIFS & COCKTAILS

Kir Royal	€ 11,50
Aperol Spritz	€ 9,50
Hugo	€ 9,50
Lillet Wild Berry	€ 9,50
Martini bianco, dry, rosso	€ 6,50
Sherry dry, medium 5 cl	€ 6,50
Campari 4 cl	€ 5,00
Campari Spritz	€ 9,50
Campari Soda / Orange 4 cl	€ 7,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Limoncello & Berry	€ 9,50



DAS ELV-RESTAURANT

---

---

## LONGDRINKS & COCKTAILS

### LONGDRINKS

Needel Masterpiece Gin & Tonic	€ 12,50
Wodka & Tonic / Bitter Lemon	€ 12,50
Cuba Libre	€ 12,50
Whisky & Cola	€ 12,50

### COCKTAILS

Whisky Sour	€ 15,50
Espresso Martini	€ 15,50
Elv Martini	€ 15,50
Hunk Martini	€ 15,50
Mojito	€ 15,50

---

---



DAS ELV-RESTAURANT

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

<b>1</b>	<b>Gluten</b>	<i>Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>2</b>	<b>Krebstiere</b>	<i>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>3</b>	<b>Eier</b>	<i>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>4</b>	<b>Fisch</b>	<i>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>5</b>	<b>Erdnüsse</b>	<i>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>6</b>	<b>Soja</b>	<i>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>7</b>	<b>Milch</b>	<i>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)</i>
<b>8</b>	<b>Schalenfrüchte</b>	<i>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien u. a.</i>
<b>9</b>	<b>Sellerie</b>	<i>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>10</b>	<b>Senf</b>	<i>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>11</b>	<b>Sesam</b>	<i>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>12</b>	<b>Sulfite</b>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentrationen &gt; 10 mg/kg oder 10 mg/l)</i>
<b>13</b>	<b>Lupinen</b>	<i>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>
<b>14</b>	<b>Weichtiere</b>	<i>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>

*Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*