

MAHL ZEIT

AUFTAKT

APERITIFS

SHERRY

<i>Medium</i>	15,0%	5 cl	4 €
<i>Dry</i>	15,0%	5 cl	4 €

MARTINI

<i>Bianco</i>	14,4%	5 cl	4,5 €
<i>Rosso</i>	14,4%	5 cl	4,5 €
<i>Extra dry</i>	15,0%	5 cl	4,5 €

PROSECCO

	11,0%	0,1 l	4 €
	11,0%	0,7 l	27 €

SEKT

	12,0%	0,1 l	4 €
	12,0%	0,75 l	27 €

HUGO

<i>Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und Mineralwasser</i>		0,2 l	6,5 €
--	--	-------	-------

MARTINI TONIC

<i>Martini Bianco, mit Tonic Water aufgefüllt und Zitrone</i>		0,2 l	6,5 €
---	--	-------	-------

AUFTAKT

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol und Mineralwasser

0,2 l 6,5 €

LILLET WILD BERRY

*Lillet, Schweppes Russian Wild Berry,
frische Früchte*

0,2 l 6,5 €

GIN & TONIC

*Norden Dry Gin 4cl
mit Tonic Water*

40% 0,2 l 7 €

HELGA

*Bitter Lemon, Holunderblüten-Sirup, Limette,
Soda,
alkoholfrei*

0,2 l 5,5 €

KOST PROBE

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

*Geröstetes Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln,
Zwiebeln, Knoblauch und Rucola,
garniert mit Balsamico Creme*

Vorspeise 6 €

Hauptgericht 10 €

NORDISCHES SUSHI

*mit Räucherlachs, Forelle und Frischkäse,
marinierter Gurke, Sahnemeerrettich und Honig-
Senf-Soße*

Vorspeise 8 €

Hauptgericht 12 €

VITELLO TONATO

*mit Thunfischsoße, Kapern, Zitronenfilets und
Salatbouquet, dazu reichen wir ofenfrisches Brot*

Vorspeise 9 €

Hauptgericht 14 €

SUPPEN

SÜPPCHEN DES TAGES

*ständig wechselnde hausgemachte Suppe
Fragen Sie einfach unseren Service*

7 €

KICHERERBSEN-KOKOSSUPPE

mit Sahnahaube und Croûtons

7 €

KOST PROBE

SALATE

ELMENDORFFBURG SALAT

*Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika
und Möhren* **11 €**

*Zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen und frischen
Champignons* **15 €**

*Zusätzlich mit Rindersteakstreifen und frischen
Champignons* **18 €**

Zusätzlich mit drei gebratenen Riesengarnelen **19 €**

*Zusätzlich mit gebratenem Lachsfilet
und Honig-Senf-Sauce* **19 €**

*Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Brot und
ein Dressing nach Wahl:
Vinaigrette oder French Joghurt*

SNACK & CO

FUR UNSERE KLEINEN GASTE

FRISCHE PASTA

mit Tomatensoße, dazu Gurken und Tomaten

7 €

KLEINES HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Sauce hollandaise, Möhren und Kroketten

7 €

KLEINES SCHNITZEL

mit Pommes frites und Mayonnaise oder Ketchup

8 €

*Diese Gerichte sind unseren kleine Gästen
vorbestimmt!*

*Wenn Sie nur wenig Essen fragen Sie unseren Service
nach einer kleineren Portion.*

GAUMEN FREUDE

PASTA

PASTA PESTO

*mit Pesto aus roten marinierten Paprika, Mandeln und
Parmesan, mit Sahne verfeinert*

12 €

PASTA SPINAT

*mit Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch und
Pinienkernen, mit Sahne verfeinert*

12 €

PASTA ZUCCHINI

*mit Zucchini in hausgemachter Tomaten-Sahne-Soße
und frischen Kirschtomaten*

12 €

*Zu allen Pastagerichten können Sie zusätzlich
bestellen:*

mit Hähnchenbruststreifen

16 €

mit Rindersteakstreifen

19 €

mit drei gebratenen Riesengarnelen

20 €

mit gebratenem Lachsfilet

20 €

GAUMEN FREUDE

VEGETARISCH

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

*an veganer Bratensoße dazu Bohnengemüse und
Kurkumarisotto*

17 €

VEGETARISCHER BURGER

*hausgemachter Süßkartoffel-Blumenkohlbratling mit
Rucola, Parmesan, getrockneten Tomaten, roten
Zwiebeln und Spezialdressing im Vollkornbrötchen,
dazu rustikale Pommes*

17 €

FISCH

GEBRATENES DORADENFILET

*mit tomatisiertem Zucchinigemüse, dazu
Knoblauchkartoffeln*

23 €

GEBRATENES ZANDERFILET

*mit Rieslingsoße, dazu gegrilltes Gemüse und
Kurkumarisotto*

23 €

FRISCHES LACHSFILET

*an Senfsoße dazu Mandelbrokkoli und
Steckrübenpüree*

24 €

GAUMEN FREUDE

FLEISCH

E-BURGER

Rosa gebratenes, kleines Rumpsteak mit Rucola, Parmesan, getrockneten Tomaten, BBQ Zwiebeln und Spezialdressing im Vollkornbrötchen, dazu frittierte Süßkartoffeln

18 €

„LADYTELLER“

Schweinefilet mit frischem Marktgemüse, Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise

150 g **17 €**

200 g **19 €**

WALDSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce, Prinzessbohnen und hausgemachten Kartoffelrösti

19 €

SCHNITZEL VOM KALB

Kalbsschnitzel mit Sardellen, Zitronen, Kapern, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

23 €

GESCHMORTE ENTENKEULE

mit Orangenjus, Rosenkohl und Kartoffel-Steckrübenpüree

24 €

RUMPSTEAK „STRINDBERG“

mit Senf-Zwiebelkruste, buntes Bohnengemüse und Süßkartoffelecken

200 g **28 €**

RINDERFILET AUF ROULADENART

mit Speck umwickelt, an Senfjus dazu Kartoffelpüree, Gurkenrelish und Rotkohlsalat, garniert mit frittierten Zwiebelringen

31 €

FINALE

UNSERE EMPFEHLUNGEN

SORBETEMPFEHLUNG

aufgefüllt mit Prosecco

8 €

NOUGATMOUSSE

mit Passionsfruchtspiegel

8 €

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Eis

8 €

DESSERTVARIATION „E-BURG“

... die süße Verführung

Unsere Empfehlung für glückliche Genießer

12 €

FINALE

EIS

UNSERE EISSORTEN

ständig wechselnde Eissorten aus eigener Herstellung.

Fragen Sie unseren Service

Je Kugel 2 €

KLASSIKER

CRÈME BRÛLÉE VON DER KOKOSNUSS

mit Mangoeis

8 €

TARTUFO „NOCCIOLA“

Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit

Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten

Haselnuss- und Baiserstückchen

8 €

HEISS UND KALT

Espresso und hausgemachtes Schokoladeneis

5 €

KÄSEAUSWAHL

mit Feigensenf, Weintrauben, Nüssen, Brot und Butter

12 €

BRAV& HARMILOS

LIMOS, SPRUDEL & CO.

COCA-COLA^{1,8,11}, 0,2 l 3 €
COCA-COLA ZERO^{1,8,11}, **FANTA**^{1,2,5},
SPRITE⁵, **MEZZO MIX**^{1,8,11}

BAD PYRMONTER MINERALWASSER 0,25 l 2,9 €
0,75 l 6,5 €

SAFTSCHORLE 0,3 l 3,5 €

APFELSAFT, KIRSCHNEKTAR,
ORANGENSAFT, MARACUJANNEKTAR,
SCHWARZE
JOHANNISBEERNEKTAR,
RHABARBERNEKTAR,
BANANENNEKTAR 0,3 l 3,9 €

BITTER LEMON^{1,2,3}, **GINGER ALE**^{8,12},
TONIC WATER¹² 0,2 l 3,2 €

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Benzolsäure,
7 = Phosphat, 8 = koffeinhaltig, 11 = Säuerungsmittel, 12 = chininhaltig
Allergenkennzeichnung: Aushang im Kassensbereich

BRAV& HARMILOS

KAFFEEGENUSS

TASSE KAFFEE 2,7 €

CAPPUCCINO 3,2 €

ESPRESSO 2,5 €

DOPPELTER ESPRESSO 3,9 €

ESPRESSO MACCHIATO 2,9 €

LATTE MACCHIATO 3,9 €

MILCHKAFFEE 3,8 €

GLAS TEE 3,5 €

verschiedene Sorten

SCHOKOLADENGENUSS

GLAS HEISSE SCHOKOLADE 3,8 €

mit Sahne

4,3 €

HOCH PROZENTIG

BIERE VOM FASS

VELTINS

0,3l 3,5 €

0,5l 5,4 €

MAISEL'S WEISSBIER

0,3l 3,5 €

0,5l 5,4 €

GREVENSTEINER LANDBIER

0,3l 3,6 €

0,5l 5,5 €

FLASCHENBIERE

*VELTINS ALKOHOLFREI,
VELTINS ALSTER ALKOHOLFREI*

0,33l 3,5 €

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI

0,5l 5,4 €

VELTINS MALZ

0,33l 3,5 €

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

0,5l 5,4 €

HOCH PROZENTIG

BITTERES

UNDERBERG 44% 2 cl 3,5 €

FERNET

Branca 42% 2 cl 3,5 €

Menta 40% 2 cl 3,5 €

AVERNA 32% 2 cl 3,5 €

RAMAZZOTTI 30% 2 cl 3,5 €

BAKUMER KRÄUTERTROPFEN 30% 2 cl 3 €

LIKÖRE

BAILEYS AUF EIS 17% 4 cl 5 €

IRISH MIST 35% 4 cl 5,5 €

DRAMBUIE 40% 4 cl 7,5 €

HOCH PROZENTIG

GRAPPEN

<i>TRADIZIONALE</i>	40%	2 cl	4,5 €
<i>AMARONE</i>	41%	2 cl	6,5 €
<i>CHARDONNAY</i>	45%	2 cl	6,5 €
<i>GEWÜRZTRAMINER</i>	41%	2 cl	6,5 €

OBSTLER

<i>WILLIAMS CHRIST</i>	40%	2 cl	4,5 €
<i>HIMBEERGEIST</i>	40%	2 cl	4,5 €
<i>KIRSCHWASSER</i>	42%	2 cl	4,5 €
<i>OBSTLER</i>	40%	2 cl	4,5 €

HOCH PROZENTIG

KLARES

<i>LINIE</i>	41%	2 cl	3,5 €
--------------	-----	------	-------

<i>JUBILÄUMS AQUAVIT</i>	41,5%	2 cl	3,5 €
--------------------------	-------	------	-------

<i>MALTESER</i>	40%	2 cl	3,5 €
-----------------	-----	------	-------

<i>ROSCHE KORN</i>	32%	2 cl	3 €
--------------------	-----	------	-----

<i>SAMBUCCA</i>	41%	2 cl	3 €
-----------------	-----	------	-----

<i>OUZO 12</i>	41%	2 cl	3 €
----------------	-----	------	-----

WHISKY

<i>JIM BEAM BOURBON</i>	40%	2 cl	3,5 €
-------------------------	-----	------	-------

<i>JACK DANIEL'S</i>	40%	2 cl	4 €
----------------------	-----	------	-----

<i>TULLAMORE DEW</i>	40%	2 cl	4 €
----------------------	-----	------	-----

HOCH PROZENTIG

COGNAC&BRANDY

<i>OSBORNE VETERANO 25</i>	<i>38%</i>	<i>2 cl</i>	4 €
----------------------------	------------	-------------	------------

<i>HENNESSY</i>	<i>37%</i>	<i>2 cl</i>	5 €
-----------------	------------	-------------	------------

RUM

<i>HAVANA CLUB</i>			
<i>3 Jahre</i>	<i>38%</i>	<i>2 cl</i>	3,5 €

<i>BACARDI</i>	<i>38%</i>	<i>2cl</i>	3 €
----------------	------------	------------	------------

AUF GEPASST

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
VORSPESIE															
Bruschetta												X			
Nordisches Suschi	X	X	X			X					X				
Vitello	X	X				X					X				
SUPPEN															
Tagessuppe															
Kichererbsensuppe				X	X						X	X			
SALATE															
Elmendorffburg Salat															
+ Hähnchenbruststreifen															
+ Rindersteakstreifen															
+ drei gebratenen Riesengarnelen														X	
+ gebratenem Lachsfilet		X													
Vinaigrette															
French Dressing	X		X						X						
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE															
Kleine Pasta	X														
Kleines Hähnchen			X								X				
Kleines Schnitzel	X		X								X				
PASTA															
Frische Pasta mit Pesto	X		X			X					X				
Frische Pasta mit Spinat	X		X								X				
Frische Pasta mit Zucchini	X		X								X				
+ Hähnchenbruststreifen															
+ Rindersteakstreifen															
+ drei gebratenen Riesengarnelen														X	
+ gebratenem Lachsfilet		X													
VEGETARISCH															
Vegetarischer Burger	X		X		X	X			X		X				
Gefüllte Spitzpaprika			X	X											

1: Eier
2: Fisch
3: Milch

4: Sellerie
5: Sesamsamen
6: Schwefeldioxid und Sulfite

7: Weichtiere
8: Sojabohnen
9: Senf

10: Lupine
11: Glutenhaltiges Getreide
12: Erdnüsse

13: Schalenfrüchte
14: Krebstiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformationverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

AUF GEPASST

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
FISCH															
Doradenfilet		X	X	X											
Zander		X	X	X											
Lachs		X	X	X					X						
FLEISCH															
E-Burger		X		X					X		X				
Ladyteller		X		X	X							X			
Waldschmitzel		X				X						X			
Entenkeule				X	X										
Schmitzel vom Kalb		X	X										X		
Rumpsteak Strindberg				X	X				X		X				
Rinderfilet				X	X		X		X		X				
UNSERE EMPFEHLUNGEN															
Sorbetempfehlung															
Nougatmousse		X		X											
Schokoküchlein		X		X								X			
Dessertvariation E-Burg		X		X									X		
EIS															
verschiedene Eissorten		X		X											
Crème Brûlée von der Kokosnuss		X		X											
Tartufo Nocciola		X		X								X	X		
Heiß und Kalt		X		X											
Käseauswahl				X								X			

1: Eier
2: Fisch
3: Milch

4: Sellerie
5: Sesamsamen
6: Schwefeldioxid und Sulfite

7: Weichtiere
8: Sojabohnen
9: Senf

10: Lupine
11: Glutenhaltiges Getreide
12: Erdnüsse

13: Schalenfrüchte
14: Krebstiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformationverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.