



# 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

## **ALBONDIGAS**

**6.9**

Hackfleischbällchen in einer Mediterranen  
Tomatensauce

## **SERRANO SCHINKEN**

**7.5**

Drei Scheiben Serrano Schinken, dazu Butter  
und geröstetes Baguette

## **INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL**

**11.5**

garniert mit Nüssen, Oliven und Baguette

## **FRISCHE ANTIPASTI DER SAISON**

**12.9**

Auswahl an gegrilltem Gemüse, Oliven & Dip,  
mit frischem Baguette

# Salate

zu allen Salaten, servieren wir Baguette

<b>BEILAGEN-SALAT</b>	<b>4.9</b>
kleiner gemischter Salat der Saison, dazu unser Hausdressing	
<b>SALAT MIT FETA UND OLIVEN</b>	<b>14.5</b>
mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing	
<b>SALAT MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN</b>	<b>14.9</b>
mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing	
<b>SALAT MIT RIESENGARNELEN</b>	<b>16.9</b>
mit Salat der Saison, dazu unser Hausdressing	

# Schmankerl

<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b>	<b>11.9</b>
mit Butter, Preiselbeeren und Baguette an Salatbouquet	
<b>BAUERNOMELETTE</b>	<b>13.9</b>
mit Kartoffeln, Eiern, Speck und Zwiebeln, dazu eine Gewürzgurke an Salatbouquet	
<b>KÄSESPÄTZLE</b>	<b>15.5</b>
mit Bergkäse, garniert mit Röstzwiebeln an Salatbouquet	
<b>KARTOFFELPUFFER MIT RÄUCHERLACHS</b>	<b>16.9</b>
Drei Kartoffelpuffer, dazu drei Scheiben Räucherlachs, Sahnemeerrettich an Salatbouquet	

# Schnitzel

<b>SCHNITZEL "WIENER ART" VOM JUNGSCHWEINRÜCKEN</b>	<b>19.9</b>
---	-------------

mit Bratkartoffeln und Zitrone an Salatbouquet

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b>	<b>24.5</b>
--	-------------

mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone

# Pasta

<b>RIGATONI MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND SCHAFSKÄSE</b>	<b>13.9</b>
--	-------------

in einer mediterranen Tomatensauce

<b>BANDNUDELN MIT STEINPILZEN</b>	<b>15.5</b>
-----------------------------------	-------------

in einer Trüffelölrahmsauce

<b>RIGATONI ELAN</b>	<b>15.9</b>
----------------------	-------------

Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen und  
Champignons in einer Tomatensahnesauce

<b>BANDNUDELN MIT RIESENGARNELEN</b>	<b>19.9</b>
--------------------------------------	-------------

mit Knoblauch, Chili und Cherrytomaten in einer  
mediterranen Tomatensauce

# Fleischgerichte

<b>ORIGINAL KÖNIGSBERGER KLOPSE</b>	<b>16.9</b>
aus Kalbfleisch, in feiner Kapernsauce, Kartoffelpüree, Rote Beete und Essiggurke	
<b>HÄHNCHENSPIZLE</b>	<b>17.5</b>
Hähnchenbrustfiletstreifen gebraten in einer Champignon-rahmsauce, dazu Butterspätzle	
<b>JUNGSCHWEINRÜCKENSTEAK</b>	<b>18.9</b>
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter an Salatbouquet	
<b>KALBSLEBER NACH BERLINER ART</b>	<b>22.5</b>
mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree an Salatbouquet	

# Fischgerichte

<b>FORELLE "MÜLLERIN" (HAUPTGRÄTE ENTFERNT)</b>	<b>19.5</b>
gebraten in Gartenkräutern und Butter, dazu Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gurken-Dillsalat	
<b>RIESENGARNELEN (8 STK.) 8/12 GR</b>	<b>19,9</b>
in Olivenöl mit Knoblauch und Chili gebraten, dazu Knoblauchbrot und hausgemachte Aioli	
<b>ZANDERFILET</b>	<b>19.9</b>
in Butter gebraten, auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat mit frischen Kräutern und Zitrone	

# Flammkuchen

<b>FLAMMKUCHEN KLASSIKER</b>	<b>12.9</b>
Schmandsoße, Speck und Zwiebeln	
<b>FLAMMKUCHEN KÄSE &amp; SPECK</b>	<b>13.9</b>
Schmandsoße, Speck, Zwiebeln und Mozzarella	
<b>FLAMMKUCHEN MEDITERRANO (VEGETARISCH)</b>	<b>13.9</b>
Mediterrane Tomatensauce, Antipasti und Mozzarella	
<b>FLAMMKUCHEN ELAN</b>	<b>15.9</b>
Mediterrane Tomatensoße, Schwarzwälder Schinken, Cherrytomaten, Ruccola und Parmesan	
<b>FLAMMKUCHEN RIESENGARNELEN</b>	<b>17.9</b>
Schmandsoße, Riesengarnelen, Knoblauch, Kräuter	

# 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

## Taunusquelle

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

## Proviant

	0,33 l
BIO SCHORLE KIRSCH &	3,90
GRANATAPFEL	3,90
BIO LIMONADE INGWER & ZITRONE	

## Säfte

	0,2 l	0,4 l
APFELSAFT	3,20	5,90
KIRSCHSAFT	3,20	5,90
RHABABERRSAFT	3,20	5,90

	0,2 l	0,4 l
BANANENSAFT	3,20	5,90
ORANGENSAFT	3,20	5,90
SAFTSCHORLE	2,80	5,00

## Tee

SCHWARZER TEE	3,60
GRÜNER ASIA TEE	3,60
BEEREN TEE	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** 7.5

5 CL CAMPARI, SODA

### **CAMPARI ORANGE** 7.5

5 CL CAMPARI, ORANGENSAFT

### **APEROL SPRITZ** 7.5

5 CL APEROL, PROSECCO,  
SODA

### **GIN TONIC** 7.5

5 CL LONDON DRY GIN,  
SCHWEPPES TONIC WATER

### **CUBA LIBRE** 7.5

5 CL HAVANNA CLUB, COLA

### **WODKA ORANGE** 7.5

5 CL WODKA, ORANGENSAFT

### **WODKA LEMON** 7.5

5 CL WODKA, SCHWEPPES BITTER  
LEMON

### **LILLET BERRY** 7.5

5 CL LILLET, SCHWEPPES WILD

BERRY, BEEREN

### **CAIPIRINHA** 7.5

CACHACA, LIMETTE, ROHRZUCKER,  
CRUSHED ICE

### **MOJITO** 7.5

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

### **WHISKEY SOUR** 7.5

BOURBON WHISKEY, LIMETTEN UND  
ROHRZUCKERSIRUP

### **ESPRESSO MARTINI** 7.5

WODKA, KAFFEELIKÖR, ESPRESSO

### **TEQUILA SUNRISE** 7.5

TEQUILA, ORANGENSAFT,  
GRENADINE

## Alkoholfreie Cocktails

### **VIRGIN MOJITO** 6.5

SCHWEPPES GINGER ALE,  
ROHRZUCKER, LIMETTEN, MINZE

### **VIRGIN ELAN BERRY** 6.5

SCHWEPPES WILD BERRY, BEEREN,  
LIMETTE, MINZE

### **VIRGIN SUNRISE ORANGE** 6.5

ORANGENSAFT, SODA, GRENADINE

### **VIRGIN ESPRESSO TONIC** 6.5

ESPRESSO, SCHWEPPES TONIC, EIS



# 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	5,50
GIN BOMBAY	3,90	5,90
GIN HENDRICKS	5,20	8,00
JACK DANIELS	4,50	7,00
TEQUILLA SIERRA GOLD	3,50	5,50
TEQUILLA SIERRA WEISS	3,80	5,80
HAVANA 7 JAHRE	3,80	5,80
MALTESER AQUAVIT	4,50	7,00
LINIE AQUAVIT	3,50	5,50

## 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