

Elsa's Restaurant & Bar

GLUTEN
FREE

Ein Zusammenspiel der traditionellen eritreischen Küche gepaart
mit arabisch-mediterranen Einflüssen



VEGAN STARTERS AND SHAREABLES

HUMMUS

Täglich frisches Kichererbsen Püree nach traditionell arabischer Rezeptur

7.9

HOMEMADE FALAFEL

Knusprig gebackene Kichererbsenmedallions mit Petersilie auf Tahina Creme getoppt von gerösteten Sesam

10.9

TABOULÉ

Petersilien Salat mit Granatapfelkernen und leichter Zitrus Note

7.9

ROTE BEETE SPECIAL

Frisch geriebene Rote Beete Streifen mit Rotkraut Medley angerichtet mit Kichererbsen und frischen Gartenkräutern
- Empfehlung der Küche:

8.9

Creamy Feta + 2.9

DEEP FRIED CAULIFLOWER

Lokaler Blumenkohl mit Safran und aromatischen orientalischen Gewürzen veredelt

7.8

CRUNCHY BROCCOLI SALAD

Knackiger roher Brokkoli crumble mit Kohlrabistreifen verfeinert durch einen Spritzer von Limette und Läuterzucker

7.2

MITTAGSBUFFET

Dienstag - Freitag
11:45- 14:00 Uhr

„Fresher than ever“ 14.9€

- Saftiges Hähnchen nach eritreischer Art zu Perfektion in *Elsa's Secret Sauce* gegart
- Reis/Bulgur mit Safran
- Eine Variation von täglich wechselnder orientalisch inspirierter Mezze u.a: Hummus, Tahini Variationen, pflanzliche Kartoffel-Zucchini-Karotten Puffer, Fresh Homemade Falafel
- Traditionelle eritreische Familienkreationen u.a: Farbenfrohe Linsenkombinationen mit Safran, ostafrikanische Interpretation des deutschen Grünkohls, Nudelsalats und viele weitere täglich wechselnde Spezialitäten

ABENDBUFFET

Montag - Sonntag
18-22 Uhr

„The Original“ 24.9€

- Saftiges Hähnchen nach eritreischer Art zu Perfektion in *Elsa's Secret Sauce* gegart
- Butterweiche Rindfleisch Streifen gepaart mit einer pikanten Soße auf Tomaten-Chili Basis
- Eine Variation von täglich wechselnder orientalisch inspirierter Mezze u.a: Hummus, Tahini Variationen, pflanzliche Kartoffel-Zucchini-Karotten Puffer, Fresh Homemade Falafel, Bio-Kartoffel Stückchen in feiner Safran-Kurkuma Soße, Auberginen verfeinert mit Frühlingszwiebeln und hauseigenem Spice Mix
- Traditionelle eritreische Familienkreationen wie farbenfrohe Linsenkombinationen mit Safran und die ostafrikanische Interpretation des deutschen Grünkohls
- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde, saisonal frische kreativ verarbeitete Produkte in unserer Auswahl

„Ich freue mich, euch auf eine einzigartige kulinarische Reise mitzunehmen“
Elsa Hartmann, Inhaberin

Elsa's Restaurant & Bar

*Ein Zusammenspiel der traditionellen eritreischen Küche gepaart
mit arabisch-mediterranen Einflüssen*

ELSA'S SPECIALITY PLATES

ELSA'S ERITREAN SPECIALITY PLATE

Die Traditionelle eritreische Platte für ein einzigartiges geschmackliches Erlebnis. Min 2 Personen. Eritreisches Injera Brot mit traditionell gewürzten Beilagen, serviert mit Hähnchen und Rindfleisch Streifen. Auf Wunsch gerne Vegan, Vegetarisch, oder zusätzlich mit Lammfleisch (+4.9)

45

WEITERE PERSON + 21.5

ARABIC FRIED CHICKEN

In Buttermilch mariniertes saftiges Crispy Fried Chicken serviert mit Taboulé und einer Beilage nach Wahl

19

SIZZLING LAMB

Scharf angebratene Lammstreifen präsentiert auf einer heißen Steinplatte mit Rotkrautsalat, Granatapfel-Joghurt-Minze Soße und einer Beilage nach Wahl

21

Beilagen

- Arabischer Safranreis
- Bulgur
- Bio Kartoffeln in pikanter Safran-Kurkuma Soße
- Pflanzliche Kartoffel-Karotten-Zucchini Puffer
- Hausgemachtes fluffiges Fladenbrot
- Falafel
- Hummus

Alle genannten Preise in Euro €
inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Gültig ab: 01.04.2023

*“ Ich freue mich, euch auf eine einzigartige kulinarische Reise mitzunehmen“
Elsa Hartmann, Inhaberin*

Elsa's Restaurant & Bar

Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRITZ LIMO/BIONADE/COLA 0.33l	3.2
COCA COLA, SPRITE, FANTA 0.33l	3.2
APFELSAFT MULTIVITAMINSAFT, ORANGENSAFT 0.2/0.4l	2.8/4.2
SAN PELLEGRINO 0.25/1l	3.5/6.5
AQUA MORELLI 0.25/1l	3.7/7

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE	3.9
ESPRESSO/ DOUBLE SHOT	3.2/4.4
CAPPUCINO	4.5
LATTE MACCHIATO	4.9
TEE MIT FRISCHER MINZE/INGWER	3.7
GRANATAPFELTEE	4.2

DIGESTIFE & SPIRITUOSEN

JOHNNIE WALKER RED LABEL HAVANNA CLUB SOUTHERN COMFORT 2cl/4cl	3.5/4.9
HELBING, KÜMMEL, OBSTLER 2cl	3
OUZO, KORN 2cl	2.8

BIERE

ERITREISCHES ASMARA LAGER BEER 0.33l	4.4
FRISCH GEZAPFTES KROMBACHER 0.3/0.5l	3.8/5.2
HEFEWEIZEN 0.5l	4.2
ASTRA/BECKS/HOLSTEN FLENSBURGER 0.33l	3.2

APERITIFS

ELSA'S SPRIZZ 0.2l Aperol - Prosecco - Soda - Minze	7.9
GIN TONIC 4cl Bombay Sapphire Gin - Tonic Water - Zitrone - Gurke	7.9
GRANATAPFEL MIMOSA 0.15l Prosecco - Orangensaft - Granatapfelkerne	6.5

Elsa's Restaurant & Bar

Getränkekarte

WEINE & SCHAUMWEINE

Tej

Hausgemachter eritreischer Honigwein mit süßem, lieblichen Charakter
0,1l

7.9

GRÜNER VELTLINER

Vom Partnerweingut Weixelbaum in Österreich
0,2/1,0l

7.2/30.9

WELSCHRIESLING

Vom Partnerweingut Weixelbaum in Österreich
0,2/1,0l

7.2/30.9

RIVANER

Vom Partnerweingut Weixelbaum in Österreich
0,2/1,0l

7.2/30.9

BLANC DE BLANC

Frisch, Fruchtiger Chardonnay mit dezenter Säure
0,2l

7.3

WEISSWEINSCHORLE

Weißwein vom Partnerweingut Weixelbaum mit Mineralwasser
0,2l

5.9

TARANI GAMAY, EDITION LIMITEE, ROSÉ

Frischer, fruchtiger Rosé aus Südwest-Frankreich mit sympathischen Duft von Himbeeren und Zitrusfrüchten
0,2/0,75l

7.4/24.9

TEMPRANILLO

0,2/0,7l

7.9/32.9

SCAVI&RAY PROSECCO

0,1/0,75l

4/24.9

MUMM DRY/EXTRA DRY

0,1/0,75l

3.9/22.9

ROTKÄPPCHEN

0,1/0,75L

3.5/21.7

Alle genannten Preise in Euro €
inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Gültig ab: 01.04.2023