



W  
S  
E  
P  
S  
O  
R  
S  
V

## FRISCH UND KNACKIG

Beilage von Sommer Salaten mit Getrüffeltem Hausdressing  
Frühlingslauch, gepickelte Radiser'l, Gehobelte zweierlei Rübchen 7,50 €

dazu servieren wir wahlweise:

Büffel Burrata   Rucola-Pecorino Pesto 	klein	14,50 €
	groß	19,50 €
Pikante Chili-Rinderstreifen	klein	16,50 €
	groß	21,50 €
Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein	19,50 €
	groß	25,50 €

## FRÜHLINGSGEFÜHLE

Bowl von Gegrilltem Frühlingsgemüse | Marinierte Jack Fruit  
Safran Gewürzreis | Pistazien | Korinthen | gebackene Aubergine  
Koriandercreme 15,50 €

## HEIM(L)ISCH LECKER

Ceviche vom Heimischen Zander | Leche de Tigre  
Papaya Kimchi | Schwarzer Weizen Crunch  
Rosa-Ingwer Mayonnaise 18,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



SUPPE

EINTOPF MAL ANDERS 

Ramen Nudel | Vegane Consommé  
Pak Choi | Shiitake | Mariniertes Tofu

9,00 €

PLANT BASED

VEGANER ORIENT 

Tabbouleh von der Goldhirse | Vegane Köfte  
Orientalisches Gemüse | Kräutercreme

23,50 €

VITALER GENUSS 

Rote Weizenkeim Linguine | Ragout vom Großostheimer Spargel  
Bärlauch Velouté | Konfierte Kirschtomate  
gehobelte Belper Knolle

23,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.  
Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



H  
C  
S  
F  
I  
S  
C  
H

BUNTE VERFÜHRUNG

Gebratener Ikarimi Lachs | Erbsen Wasabi Schaum  
geschmorter Safran Fenchel | Venerereis 27,50 €

F  
I  
S  
C  
H

AUF GRANIT GEBISSEN

Arrosiertes Steinbeißer Filet | Grauburgunder Velouté  
gerösteter Knoblauch | Babyspinat | Sobrasada Kartoffelstampf 29,50 €

H  
C  
S  
F  
I  
S  
C  
H

ZART WIE EIN LAMM

Ossobuco vom Husumer Salzwiesenlamm | Bärlauch Glace  
Wilder Broccoli | Thymian-Grießsoufflé 27,50 €

F  
I  
S  
C  
H

“VIENNA CALLING”

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat  
Marinierte Wildkräuterspitzen | Wildpreiselbeeren  
Zitronen Schnitz 29,50 €

F  
I  
S  
C  
H

PURER GENUSS

220g US Prime ibp Roastbeef | Geräucherte Paprika Glace  
Pimentos de Padron | Tomaten Focaccia-Schnitte 39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.  
Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



S Ü S S E R T S E S S E S M E E R Z U M S C H L U S S D A S B E S T E ... "DIE CREMIGEN" "DIE FRUCHTIGEN SORBET"	<b>S Ü S S E R M O M E N T</b>	
	Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung mit einer Tasse duftendem Espresso	8,50 €
	<b>D I E S O N N E T H A I L A N D S</b> 	
	Süßer Sticky Rice   Pandanus Extrakt Mango Chilissalat   Kokoseiscreme   Kristallisierte Veilchen	14,00 €
	<b>B A B A N E A P E L</b>	
	Mille-feuille von Savarin   Valrhona Schokolade Amarena Kirsche Panna Cotta   Karamell Crispy	14,50 €
	<b>S Ü S S E S M E E R</b>	
	Gefüllte Schokoladen Auster   Granny Smith Creme Apfel Schwämmchen   Heidelbeerperlen   Safraneis	14,50 €
	<b>Z U M S C H L U S S D A S B E S T E . . .</b>	
	Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann Tessiner Feigensenf   schwarze Walnüsse   Früchtebrot	17,50 €
<b>" D I E C R E M I G E N "</b>		
Bergmilch-Joghurteis   Creme brûlée Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen Madagaskarvanilleeis   Piemonteser Haselnusseis	Je Kugel 3,90 €	
<b>" D I E F R U C H T I G E N S O R B E T "</b> 		
Erdbeere   Thailändische-Lychee   Costa Rica Ananas Himbeere   Feld Rhabarber	Je Kugel 3,90 €	

WIR WÜNSCHEN UNS, DASS SIE EINE GENUSSVOLLE ZEIT IN  
UNSEREM RESTAURANT „ELIES“ VERBRINGEN.  
BEI ANLIEGEN, WENDEN SIE SICH BITTE IMMER UMGEHEND AN UNS.

Ihre Dorfbewohner