

ELIAS

FOOD & DRINKS

SPEISEKARTE



GRIECHISCHES ENTRÉE



Tzatziki oder Taramosalata oder Melanzaniasalat mit kretanischem Brot	OLGA pro Portion	6.80
Honig gratinierter Feta / Spinat-Tarte / Oregano	GACLOH	8.90
Gegrillte Calamari / Jungzwiebeln / Oliven / getrocknete Tomaten	RO	9.80
Octopus Salat / Paprika / Kapern / Rucola	ORLP	9.80
Marinierte Sardinen / mediterranes Gemüse / Olivencreme	DGLOP	10.80
Ziegenkäse gratiniert / Ahornsirup / Pumpernickel / Apfel-Stangensellerie Mille Feuille / Feige	LGOPHA	12.50

SUPPEN & SALATE

Kretanischer Dakos Salat / Tomate / Gurke / Oliven / Feta / Tzatziki / Sprotten	ADGLOP	9.70
Papaya-Babyspinat Salat / gegrillte Garnelen / Sesam-Dressing / Erdnüsse	BNFGLOPHE	15.90
Quinoa-Salat / karamellisierte Feigen / rote Rüben / Orangen / Ziegenkäse	GLOPH	12.90
Tabouleh Salat / Kichererbsen / Granatapfel / Minze / Koriander	AGLOPH	9.80
Fischsuppe / Sauce Aioli / Pita Brot	DGROBA	13.80
Tomaten-Wassermelonen Gazpacho / Chia-Samen Bällchen	NFGLOPH	7.90

VORSPEISEN

Ceviche vom Loup de Mer / Limetten-Mango Panna Cotta / Blutorange / schwarzer Mohn	GLOPHDNF	14.40
Beef Tatar / Parmesan Espuma / Erbsen Cannelloni / karamellisierte Oliven / Wachtelei	ACGLOPM	13.80
Gänseleber - als Crème Brûlée & als Terrine Birne / Haselnuss / Buchweizen	ACGHLOP	14.90
Gegrillte Jakobsmuscheln / Süßkartoffel / Sesam Hippe / Koriander-Gelée / Rucola / Maracuja	RNFLH	14.50

Ella's Mezes Mix

Tzatziki / Flogeres / Taramosalata / Garnelen
Meeresfrüchte / Melanzaniasalat 15.50

RONMGLADHB

Pikilia Ella's

Kalte und warme Vorspeisen-Variation
für zwei Personen RAOLMGCDH

p.P. 14.50

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet ^{GLOPH} glasierte Karotten mit Thymian- Honig / schwarzer Knoblauch / Kartoffelpüree	24.90
Lammkotelett ^{ACGLOPHN} Brokkolini / Ahorn-Tahini Dressing / knusprige Polenta-Stäbchen	23.90
Lammstelze aus dem Ofen orientalischer Cous-Cous / Okra / Salbei ^{LOGAHP}	18.90
Ella's Burger vom Kalb Barbecue-Dattel Sauce / Tomaten / Feta / Rucola ^{LGNACOPH}	13.80
Barberie Entenbrust ^{GLOPHNF} Sesam-Süßkartoffeln / grüner Spargel / Himbeer-Vinaigrette	18.90

FANGFRISCH AUS DEM MEER

Gegrillte Garnelen ^{LBOPGH} Erbsen-Minz Risotto / Paprika / Vanille / weißer Tomatenschaum	18.50
Calamari ^{LBDPOGR} mit Feta, Minze & Shrimps gefüllt / Paprika Juvetsi / Artischocken	18.20
Branzinoilet ^{DGLOPH} Safran-Mandel-Dattel Risotto / Orangen-Fenchel / Hummer Jus	19.50
Seeteufel Medaillons ^{DACGLOP} Tomaten-Mandel Tarte / Zucchini / Basilikum Fond	21.80
Thunfischsteak ^{LDGNFOPH} Rotes Curry-Quinoa / Sesam-Gurken / Avocado-Koriander	21.50
Meeresfrüchte Pfanne ^{BRDGLAOPH} Tomaten / Cous-Cous / Estragon / Frühlingsgemüse	22.90

Fragen Sie nach unseren
ganzen Mittelmeer Fischen
aus eigenem Import !

VEGETARISCH

Gnocchi Sardi ^{ACGLOPH} Spargelsauce / Haselnüsse / Ruccola / Parmesan	14.90
Ziegenkäse Ravioli ^{AGHCLOP} Kräutersaitlinge / Cashewkerne / Zitronen-Thymian	15.90

VEGAN

Spinat-Falafel ^{ALOP} geschmorte Ofentomaten / Kichererbsen / Ingwer / Pistazien	13.90
--	-------

DESSERT

Variation von dunkler & heller Schokolade „heiß-kalt“ Erdbeeren / Mango ^{ACGH}	8.90
Pina Colada Tiramisu ^{ACGH} Ananas / Kokos / Granatapfel	7.80
Pistazien Crème Brûlée Ricotta-Macaron / Rhabarber / Himbeeren ^{ACGH}	7.50
Zitronen Sorbet Mochito / Heidelbeeren ^{ACGH}	6.90

