

ELIAS

FOOD & DRINKS

SPEISEKARTE



## GRIECHISCHES ENTRÉE



Tzatziki oder Taramosalata oder Melanzaniasalat mit kretanischem Brot	OLGA pro Portion	5.80
Marinierter Feta & knusprige Spinatravioli / Pinienkerne / Tomaten-Schalotten Vinaigrette	GHNFL	9.80
Gegrillte Calamari & Jungzwiebeln / Oliven / getrocknete Tomaten / weiße Bohnen	ROH	9.80
Gegrillter Felsen-Octopus & Artischocken / Fenchel / Tomaten-Marmelade / Peperonata-Quinoa	RLNFHO	11.80
Thunfischtatar & Olivenöl-Gelee / Avocado / knusprige Kartoffelwürfel / Korianderpesto	DGLH	14.50
Honig geflämter Ziegenkäse & rote Rüben-Carpaccio / Feigen / Zwiebelmarmelade / Sonnenblumenkerne	GHL	11.90

## SUPPEN & SALATE

Süßkartoffelsuppe & Chiliöl / Koriander	NFGLH	6.80
Fischsuppe & Sauce Aioli / Pita Brot	DGROBA	13.80
Kretanischer Dakos Salat & Tomate / Gurke / Oliven / Feta / Tzatziki	AGLOP	9.60
Papaya-Babyspinat Salat & gegrillte Garnelen / Sesam-Dressing / Erdnüsse	BNFGLOPHE	15.90
Quinoa-Salat & karamellisierte Feigen / rote Rüben / Orangen / Ziegenkäse	GLOPH	12.90

## VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnele & schwarzer Reis-Salat / Mango-Zitronen Chutney / Ingwer Joghurt	RAGLHN	14.40
Beef Tatar & gebeiztes Bio-Eigelb / zweierlei Sellerie / knuspriges Chorizo-Cannelloni / Apfel-Curry Ragout	ACLH	13.80
Gegrillte Gänseleber mit Terrine & Schafsmilchjoghurt / Erdnuss-Crumble / Cranberries / Buchweizen-Sablé	EGLACHO	14.80
Gebackene Jakobsmuschel & Kokos-Limettenfond / Gurken-Relish / Sesamhippe / Wasabi-Mayonnaise	RLOHNFC.	14.80

### Pikilia Ella's

Kalte und warme Vorspeisen-Variation  
für zwei Personen

RAOLMGCDH p.P. 14.50

### Ella's Mezes Mix

Tzatziki / Flogeres / Taramosalata /  
Garnelen / Meeresfrüchte /  
Melanzanisalat

RONMGLADHB p.P. 15.50

## FLEISCH

**Rinderfilet aus Brasilien** 24.90  
oder

**Dry Aged Rinderfilet vom  
Simmentaler Rind** 29.80

& Artischockenragout /  
Ochsenfleisch-Risottobällchen /  
Kartoffel-Oliven Livanden /  
Marsala Jus <sup>ACGLOH</sup>

**Lammkotelett & Crepinette** <sup>GLOHI</sup>  
& Mascarpone-Polenta Krustade /  
Ratatouille Gemüse /  
Süßholz-Kümmel Jus 23.50

**Geschmorte Lammstelze** <sup>ACGLHO</sup>  
& Okra-Salbei Gemüse /  
Tomaten-Kapern Cous-Cous 18.50

**ella's Burger vom Kalb** <sup>ACGHO</sup> 13.80  
& Barbecue-Sauce / Feta / Cole-Slaw Salat /  
hausgemachte Pommes-Frites

## FISCH

**Branzinofilet** <sup>DACGLHB</sup>  
& Karotten-Kichererbsen Bulgur /  
Hummer-Kokos Schaum / grüner  
Mini-Spargel 19.80

**Thunfischsteak** <sup>DALGCH</sup>  
& geschmorte Goldbete / Avocado /  
Cous-Cous Bällchen / Maracuja Jus 22.50

**Garnelen Saganaki** <sup>ABGLHO</sup>  
& Ouzo / Oliven / Feta /  
Basilikum Juvetsi / grüne Bohnen 18.90

**Gefüllte Calamari** <sup>RBHOP</sup>  
& Shrimps / Feta / Paella-Risotto /  
Erbsen / Paprika / Blattspinat 18.90

**Rotbarschfilet** <sup>DACGLH</sup>  
& andalusische Würze / Brokkolini /  
Zitronen-Gnocchi / Kräuter-Ingwer  
Vinaigrette 17.90

## VEGETARISCH

**Ricotta Ravioli** <sup>ACGLOH</sup>  
& Graviera Sauce / Zucchini /  
schwarzer Trüffel / Babyspinat 17.90

**Ziegenkäse Nocken** <sup>GLOHAC</sup>  
& Spinat-Mandel Risotto /  
Pepperonata / Chili-Salbei Öl 13.90

**Cremige Pinienkern-Polenta** <sup>GLOH</sup>  
& Fenchel / Ofentomaten / karamellisierte  
Kalamata Oliven / Rucola / Parmesan 14.90

## VEGAN

**Erdnuss Falaffel** <sup>ENOPFH</sup>  
& Humus / Sesamspinat 14.20

