

ELIAS

FOOD & DRINKS

SPEISEKARTE



GRIECHISCHE STARTER

Tzatziki oder Taramasalata oder Melanzaniasalat mit Pita Brot pro Portion / Dreierlei ^{GACL}	5.90 / 12.90
Calamari Fritti mit Limetten Mayonnaise ^{RMOAC}	17.90
Secreto vom Iberico Schwein mit Ananas, Feta, grüne Oliven, Brunnenkresse & Mais Pita ^{ACGLOHFN}	15.90
Beef Tatar mit Kapernblättern, Senf-Eis & Pita Brot ^{CLGMA}	16.90
Ceviche vom Thunfisch mit Avocadosorbet, Rhabarber & Koriander ^{DGLOHFN}	17.90
Basilikum Panna Cotta mit Ziegenfrischkäse, Pimpernelle & Tomaten-Chutney ^{GLOHAC}	14.90
Atomic Prawns mit fermentiertem Rotkraut, Avocado & Sriracha Mayonnaise ^{ABCGLOH}	16.90
Gemischte Vorspeisenplatte Variation aus 4 Vorspeisen	24.90

SUPPE & SALATE

Fischsuppe à la Ella's mit Garnele, Branzino, Safran & Pita Brot ^{DGROBA}	19.50
Griechischer Salat mit Oliven, Feta & Oregano ^G	11.50
Papaya-Babyspinat Salat mit Quinoa & Sesam-Dressing ^{NFGLOME} + gegrillte Garnelen ^{+B}	16.90 22.90
Grüner Spargelsalat mit geröstetem Mais, Avocado, roter Zwiebel, Edamame & Mango-Miso Dressing ^{NFAGLOH}	14.90

HAUPTSPEISEN

Gyros vom Huhn

mit hausgemachten Pommes Frites, Tzatziki,
griechischem Salat & Pitabrot ^{AGLC}

19.90

Gegrillte Lammkoteletts

auf Bärlauchpüree, Paprika & schwarzer Knoblauch-
Oliven Marmelade ^{GLOH}

28.90

Geschmorte Lammstelze

mit orientalischem Cous-Cous & Okraschoten ^{GLOANF}

26.90

Gegrillter Octopus

mit grünem Spargel, Tomate, Kartoffeln & Salzzitrone ^{BCLH}

26.90

Goldbrassenfilet

auf Belugalinsen, Süßkartoffel Dashi & Blattspinat ^{DGLOHNF}

26.90

Seeteufel „Mavro-Aspro“

mit Spargel, Hummerschaum & Cashewnüssen ^{DGLOHBA}

27.90

Short Ribs vom Rind

auf cremiger Feta-Kapern Polenta, eingelegten Zwiebeln,
Brokkolini & Ouzo-Marinade ^{GLOHNFA}

22.90

Ella's Burger vom Rind oder Vegetarisch

mit Feta, Tzatziki, hausgemachten Pommes Frites & Cole Slaw ^{AGLCO}

17.90

VEGETARISCH & VEGAN

Geschmorte Melanzani

mit Süßholzlack, Kartoffelcreme & Kräuter-Joghurt ^{GLHNF}

17.90

Gebrannter Karfiol (vegan)

mit Rote Rüben-Humus, Tahinicreme & Sonnenblumenkernen ^H

16.90

Ricotta Ravioli

in Bärlauchsauce mit Cherrytomaten, Paprika & Graviera ^{ACGH}

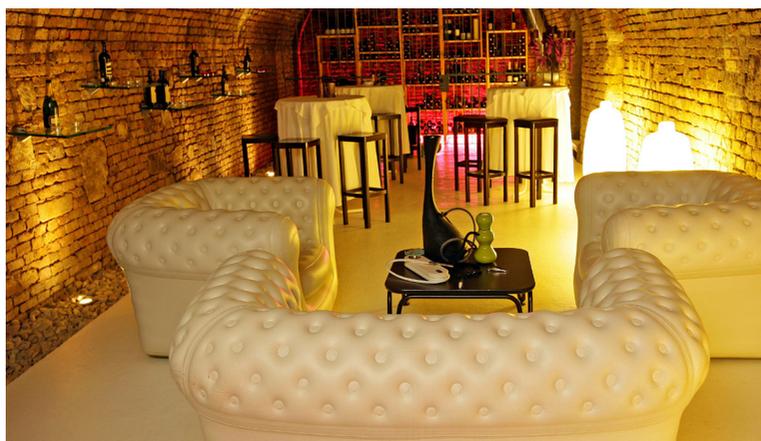
18.90

FEIERN SIE BEI UNS

ein geseztes Essen



oder einen Tanzabend



in unserem Weinkeller