

# 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

## Getränkemkarte

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

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

### HEIßGETRÄNKE

---

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

### DIGESTIFE & SPIRITUOSEN

---

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

### BIERE

---

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

### APERITIFS

---

<b>ELSA'S SPRIZZ</b> 0.2l Aperol - Prosecco - Soda - Minze	7.9
<b>GIN TONIC</b> 4cl Bombay Sapphire Gin - Tonic Water - Zitrone - Gurke	7.9
<b>GRANATAPFEL MIMOSA</b> 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