

## APERITIFS

---

### **SHERRY**

*Medium*

*Dry*

15,0% 5 cl 3 €

---

### **MARTINI**

*Bianco*

14,4%

*Rosso*

14,4%

*Extra dry*

15,0% 5 cl 4 €

---

### **PROSECCO**

11% 0,1l 3 €

11% 0,7l 20 €

---

### **SEKT**

12% 0,1l 3,5 €

12% 0,7l 22 €

---

### **HUGO**

*Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und*

0,1l 4 €

*Mineralzwasser*

0,2l 6 €

---

### **TOCO ROSSO**

*Campari, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und*

0,1l 4 €

*Prosecco*

0,2l 6 €

---

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	0,1l	3,5 €
<i>Prosecco, Aperol und Mineralwasser</i>	0,2l	5,5 €

---

<b>LILLET WILD BERRY</b>	0,1l	4 €
<i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, frische Früchte</i>	0,2l	6 €

---

<b>GIN &amp; TONIC</b>		
<i>Madame Geneva rouge oder blanc,</i>	41,4%	
<i>mit Tonic Water</i>	44,4%	0,2l 6 €

---

<b>HELGA</b>		
<i>Bitter Lemon, Holunder, Limette , Soda, alkoholfrei</i>	0,1l	3 €
	0,2l	4,5 €

---

## VORSPEISEN

---

### **BRUSCHETTA**

*Ciabattabrot, mit Tomatenconcassé, Rucola  
und Parmesan überbacken*

*Vorspeise 5 €  
Hauptgericht 8 €*

---

### **GERÄUCHERTER LACHS**

*auf hausgemachten Kartoffelrösti  
und Honig-Senf-Sauce*

*Vorspeise 7 €  
Hauptgericht 11 €*

---

### **VITELLO TONNATO**

*mit Thunfischsauce, Kapern, Zitronenfilets und Brot*

*Vorspeise 8 €  
Hauptgericht 13 €*

---

## SUPPEN

---

### **RAHMSÜPPCHEN VOM JUNGEN KOHLRABI**

*mit geröstetem Speck und Trüffelöl*

*5 €*

---

### **WEISSE TOMATENSUPPE**

*mit gebratener Garnele und Concassé*

*7 €*

---

## SALATE

---

### **ELMENDORFFBURG SALAT**

*Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
Möhren*

**9 €**

*Zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen und frischen  
Champignons*

**12 €**

*Zusätzlich mit Maispoularde und frischen Champignons*

**13 €**

*Zusätzlich mit Rindersteakstreifen und frischen  
Champignons*

**14 €**

*Zusätzlich mit drei gebratenen Riesengarnelen*

**16 €**

*Zusätzlich mit gebratenem Fischfilet  
und Honig-Senf-Sauce*

**16 €**

*Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Brot und ein  
Dressing nach Wahl:*

*Vinaigrette, French Yoghurt, Thousand Island*

---

## KLEINIGKEITEN

---

### **E-BURG-LENDCHEN**

*Schweinefilet, mit Tomate und Käse überbacken,  
mit kleinem Salat und ofenfrischem Brot*

150 g **14 €**

200 g **17 €**

---

### **„LADYTELLER“**

*Schweinefilet mit frischem Marktgemüse,  
Kartoffelrösti und Sauce hollandaise*

150 g **14 €**

200 g **17 €**

---

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

### **FRISCHE PASTA**

*mit Tomatensauce und kleinem Salat*

**6 €**

---

### **GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET**

*mit Gemüse, Sauce hollandaise und Kroketten*

**6 €**

---

### **KLEINES SCHNITZEL**

*mit Pommes frites und Ketchup/Majo*

**6 €**

---

## BURGER

---

### **E-BURGER**

*Rosa gebratenes kleines Rumpsteak mit Rucola, Parmesan, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Spezialdressing im Vollkornbrötchen, dazu frittierte Süßkartoffeln*

**17 €**

---

### **CHICKEN E-BURGER**

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Baconstreifen, Tomaten, Gurke und milder Barbecuesauce im Zwiebelbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes-Frites*

**15 €**

---

### **FISCH E-BURGER**

*Gebratenes Lachsfilet und Garnele mit Rucola, geschmorten Zwiebeln und Tomaten mit Wasabimayonnaise im Vollkornbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes-Frites*

**16 €**

---

## SCHNITZEL

---

### **HOLSTEINER SCHNITZEL**

*mit Bratkartoffeln und Spiegelei und Gurkensalat*

**15 €**

---

### **WALDSCHNITZEL**

*mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Prinzessbohnen und hausgemachte Kartoffelrösti*

**16 €**

---

---

## **PASTA**

---

### **FRISCHE PASTA**

*mit Pesto, Parmesan, Rucola und getrockneten Tomaten,  
mit Sahne verfeinert*

**11 €**

---

### **FRISCHE PASTA**

*mit Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch und  
Pinienkernen, mit Sahne verfeinert*

**11 €**

---

### **FRISCHE PASTA**

*mit weißer Tomatensoße und Brunoise von Tomaten  
und Zucchini*

**11 €**

*Zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen*

**15 €**

*Zusätzlich mit Rindersteakstreifen*

**19 €**

*Zusätzlich mit drei gebratenen Riesengarnelen*

**20 €**

---

## VEGETARISCH

---

### **GEMÜSESPAGHETTI**

*geschwenkt in Kräuterbutter, verfeinert mit  
getrockneten Tomaten*

**13 €**

---

### **VEGETARISCHER BURGER**

*hausgemachter Grünkernbratling mit Rucola,  
Parmesan, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und  
Spezialdressing im Vollkornbrötchen, dazu frittierte  
Süßkartoffeln*

**13 €**

---

## FISCH

---

### **GEBRATENES BUNTBARSCHFILLET**

*mit Pesto und mediterranem Gemüse, dazu gebackene  
Kartoffeln*

**17 €**

---

### **GEDÄMPFTES LACHSFILLET**

*an Rieslingsauce, Blattspinat und Risoleekartoffeln*

**19 €**

---

### **GEBRATENES ZANDERFILET**

*mit Safransauce, auf Pilzrisotto und Brokkoli*

**22 €**

---



## FLEISCH

---

### **MAISPOULARDENBRUST**

*an Rotweinsauce, auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelrösti*

**17 €**

---

### **GEBRATENE ENTENBRUST**

*mit Honigjus, Zuckerschoten und Risoleekartoffeln*

**21 €**

---

### **KOTELETT VOM IBERICO-SCHWEIN**

*an Pfefferrahmsauce, mit grünen Bohnen und  
Bratkartoffeln*

**23 €**

---

### **RUMPSTEAK**

*mit Kräuterbutter, Champignon-Zwiebelgemüse und  
Kartoffel-Mais-Pommes-frites*

**25 €**

---

### **ZWEIERLEI VOM KALB**

*Steak und geschmortes Bäckchen auf Kartoffelpüree,  
mit glasierten Möhren und Barolojus*

**28 €**

---

### **RINDERFILET**

*an Thymianjus mit Rotweinschalotten und  
Kartoffelplätzchen*

**30 €**

---

## EIS

---

### **UNSERE EISSORTEN**

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Walnuss  
vielleicht mit Sahne dazu?*

*Kugel 1,50 €*

*Portion 0,60 €*

---

## KLASSIKER

---

### **CRÈME BRÛLÉE**

*mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl*

**6 €**

---

### **TARTUFO „NOCCIOLA“**

*Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit  
Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten  
Haselnuss- und Baiserstückchen*

**5 €**

---

### **SCHOKOLADENBECHER**

*Schokoladeneis, Stracciatellaeis,  
warme Schokoladensauce, gekrönt mit Sahne*

**5 €**

---

### **FRUCHTBECHER**

*Vanilleeis, Erdbeereis, frische Früchte der Saison,  
gekrönt mit Sahne*

**6 €**

---

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

---

**BLUTORANGENSORBET**

*aufgefüllt mit Prosecco*

**6 €**

---

**HAUSGEMACHTE EISVARIATION**

*mit frischen Früchten*

**7 €**

---

**LAUWARMES**

**SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN**

*mit hausgemachtem Eis*

**8 €**

---

**DESSERTVARIATION „E-BURG“**

*... die süße Verführung*

*Unsere Empfehlung für glückliche Genießer*

**10 €**

---

## LIMOS, SPRUDEL & CO.

---

<b>COCA-COLA</b> <sub>1,8</sub> , <b>FANTA</b> <sub>1,2,5</sub> , <b>SPRITE</b> <sub>5</sub>	0,3 l 2,7 €
<b>BAD PYRMONTER MINERALWASSER</b>	0,25 l 2,5 €
	0,75 l 5,8 €
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,3 l 2,7 €
<b>APFEL-, KIRSCH-, ORANGENSAFT</b>	0,2 l 3 €
<b>BITTER LEMON</b> <sub>1,2,3</sub> , <b>GINGER ALE</b> <sub>8,12</sub> , <b>TONIC WATER</b>	0,2 l 3 €

---

---

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Benzolsäure,  
7 = Phosphat, 8 = koffeinhaltig, 11 = Säuerungsmittel, 12 = chininhaltig  
Allergenkennzeichnung: Aushang im Kassensbereich

---

## **KAFFEEGENUSS**

---

<i>TASSE KAFFEE</i>	2,2 €
<i>CAPPUCCINO</i>	2,7 €
<i>ESPRESSO</i>	2,2 €
<i>DOPPELTER ESPRESSO</i>	3,5 €
<i>ESPRESSO MACCHIATO</i>	2,5 €
<i>LATTE MACCHIATO</i>	3 €
<i>MILCHKAFFEE</i>	3 €

---

## **SCHOKOLADENGENUSS**

---

<i>GLAS HEISSE SCHOKOLADE</i>	3 €
<i>mit Sahne</i>	3,5 €

---

## **BIERE VOM FASS**

---

<i>VELTINS</i>	<i>0,2 l</i>	<b>1,7 €</b>
	<i>0,3 l</i>	<b>2,5 €</b>
	<i>0,5 l</i>	<b>4 €</b>

---

<i>MAISEL'S WEISSBIER</i>	<i>0,3 l</i>	<b>2,5 €</b>
	<i>0,5 l</i>	<b>4 €</b>

---

<i>GREVENSTEINER LANDBIER</i>	<i>0,3 l</i>	<b>3 €</b>
-------------------------------	--------------	------------

---

## **FLASCHENBIERE**

---

<i>VELTINS ALKOHOLFREI</i>	<i>0,33 l</i>	<b>2,8 €</b>
----------------------------	---------------	--------------

---

<i>MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI</i>	<i>0,5 l</i>	<b>4 €</b>
------------------------------------	--------------	------------

---

<i>VELTINS MALZ</i>	<i>0,33 l</i>	<b>2,8 €</b>
---------------------	---------------	--------------

---

<i>KÖSTRITZER SCHWARZBIER</i>	<i>0,5 l</i>	<b>4 €</b>
-------------------------------	--------------	------------

---

## BITTERES

---

<b>UNDERBERG</b>	44% 2 cl	<b>3 €</b>
------------------	----------	------------

---

### **FERNET**

*Branca*

42% 2 cl **2,5 €**

*Menta*

40% 2 cl **2,5 €**

---

### **AVERNA**

32% 2 cl **2,5 €**

---

### **RAMAZZOTTI**

30% 2 cl **2,5 €**

---

### **BAKUMER KRÄUTERTROPFEN**

30% 2 cl **2,5 €**

---

## KRÄUTERLIKÖRE

### **KREUZRITTER**

30% 2 cl **4 €**

---

### **HERZDAME**

21% 2 cl **4 €**

---

### **DREILING**

38% 2 cl **4 €**

---

## **GRAPPA**

---

<i><b>TRADIZIONALE</b></i>	<i>40% 2 cl</i>	<b>4 €</b>
<i><b>AMARONE</b></i>	<i>41% 2 cl</i>	<b>6 €</b>
<i><b>CHARDONNAY</b></i>	<i>45% 2 cl</i>	<b>6 €</b>
<i><b>GEWÜRZTRAMINER</b></i>	<i>41% 2 cl</i>	<b>6 €</b>

---

## **OBSTLER**

---

<i><b>WILLIAMS CHRIST</b></i>	<i>40% 2 cl</i>	<b>3 €</b>
<i><b>HIMBEERGEIST</b></i>	<i>40% 2 cl</i>	<b>3 €</b>
<i><b>KIRSCHWASSER</b></i>	<i>42% 2 cl</i>	<b>3,5 €</b>
<i><b>OBSTLER</b></i>	<i>40% 2 cl</i>	<b>3,5 €</b>

---



## WHISKY

---

<i>BALLANTINE'S SCOTCH</i>	40% 2 cl	3 €
----------------------------	----------	-----

---

<i>JIM BEAM BOURBON</i>	40% 2 cl	3 €
-------------------------	----------	-----

---

<i>JACK DANIEL'S</i>	40% 2 cl	3,5 €
----------------------	----------	-------

---

<i>TULLAMORE DEW, IRISH WHISKEY</i>	40% 2 cl	3,5 €
-------------------------------------	----------	-------

---

## COGNAC

---

<i>OSBORNE VETERANO 25</i>	38% 2 cl	3 €
----------------------------	----------	-----

---

<i>HENNESSY</i>	37% 2 cl	4 €
-----------------	----------	-----

---

## RUM

---

<i>HAVANA CLUB</i> <i>3 Jahre</i>	38% 2 cl	3,5 €
--------------------------------------	----------	-------

---