

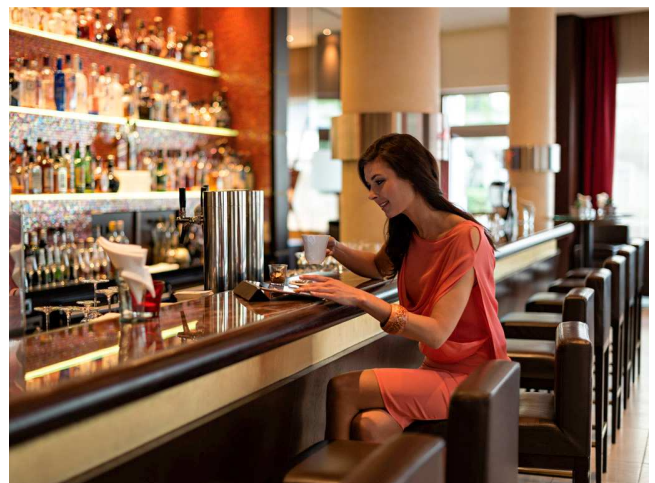
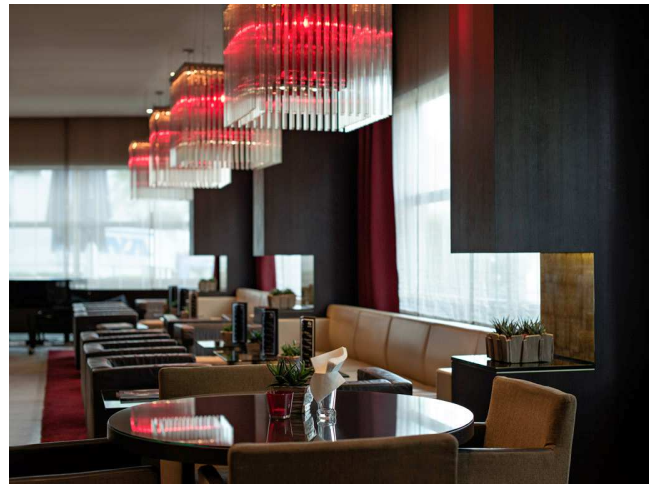
Bar Klassiker

Cheese Burger _(A,B,C,E,F,H,S,M,2)	13,00 €
Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, eingelegte Gurke <i>Cheddar, onion, tomato, pickled cucumber</i> _(A,B,C,E,F,H,S,M,2)	
Pullman Club Sandwich _(A,C,E,F,H,S,M,1,3)	15,00 €
Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate <i>Chicken breast, bacon, egg, tomato</i> _(A,C,E,F,H,S,M,1,3)	
e.i.f.-Burger _(A,C,E,F,H,S,M)	15,00 €
Teriyakisauce, Sesam, Avocado <i>Teriyaki sauce, sesame, avocado</i> _(A,C,E,F,H,S,M)	
Wiener Schnitzel _(A,C,E,S,M)	21,00 €
Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel of veal with cucumber salad, cranberries</i> _(A,C,E,S,M)	
U.S.-Rinderrücken 200g _(B,C,H,I)	26,00 €
Kräuterbutter, Sweetpotato fries <i>U.S. beef back, herb butter, sweet fried potatoes</i> _(B,C,H,I)	

Alle Gerichte werden mit Kartoffelecken _(C,M), Pommes frites _(C,M) oder Blattsalaten_(C,E,M) serviert
All dishes are served with potato wedges, fries or green salad

Suppe & Salate

Kürbis-Currysuppe	8,00 €
gebackene Garnele <i>Pumpkin curry soup, baked shrimp</i>	
Caesar Salad	9,00 €
Speck, Parmesan, Croutôn _(C,E,M,I,A,B,1,3) <i>Bacon, parmesan, croutôn</i> _(C,E,M,I,A,B,1,3)	
Salat e.i.f. mit Champagnerdressing Radieschen, Gurke, Tomate, Sonnenblumenkerne _(I,C,E,H)	
<i>Salad e.i.f with champagne dressing</i> <i>Radishes, cucumber, tomato,</i> <i>Sunflower seeds</i> _(I, C, E, H)	
Vorspeise / Starter	7,00 €
Hauptgang / Main Course	11,00 €
Wahlweise dazu: <i>Optional to:</i>	
-Hähnchenbrust	5,00 €
<i>-Chicken breast</i>	
-gebratene Riesengarnelen (3 Stück)	8,50 €
<i>-fried king prawns (3 pieces)</i>	
-Fischfilets (3 Stück)	9,00 €
<i>-Fish fillets (3 pieces)</i>	



Speisekarte

Herzlich Willkommen
in der
Bar e.l.f.



Pasta

Quiche mit Käse Kräuterschmand, kleiner Salat <i>Quiche with cheese Sour cream, small salad</i>	9,00 €
Rigatoni Tomate, Chili, Mozzarella (A,B,C,H,M) <i>Tomato sauce, chili, mozzarella (A,B,C,H,M)</i>	12,00 €
Spaghetti Bolognese Parmesan (A,B,C,H,M) <i>Parmesan (A,B,C,H,M)</i>	13,00 €

„Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind“

A= Eier	H= Sellerie
B= Milch (Lactose)	I= Senf
C=glutenhaltige Getreide	J= Fisch
D= Erdnüsse	K= Krebstiere
E= Schalenfrüchte	L= Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
F= Sesam	N=Schwefeldioxid/ Sulfite
G= Soja	
M= Lupinen	
1 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 5 Phosphate / 12 Gewachst / 25 Sesamsamen	

“Please notice, that all products could contain parts of allergen ingredients and cannot be exclude in cause of eventual cross-contamination”

A= eggs	H= celery
B= milk (lactose)	I= mustard
C=containing gluten cereals	J= fish
D= peanuts	K= crustaceans
E= edible nuts	L= mollusks
F= sesame	M= lupins
G= soy	N= Schwefeldioxid/ Sulfite
1 preservatives / 3 antioxidant / 5 phosphates / 12 waxed / 25 sesame seeds	

Dessert

Crème brûlée Himbeersorbet, Mandelhippe (A,E,B) <i>Raspberry sorbet, almond hippe (A,E,B)</i>	9,00 €
Schokoladenfondant Vanillesauce (A,E) <i>Chocolate fudge, vanilla sauce (A,E)</i>	13,00 €
Käseauswahl Feigensenf, Brot (B,C,E,D,M,2) <i>Cheese selection cowardly mustard, bread (B,C,E,D,M,2)</i>	14,00 €

Flammkuchen mit Rahm & Zwiebeln B,C

Tarte flambée with cream & onions

Speck <small>(C1,B,N,1,3)</small> <i>Bacon</i>	8,00 €
Speck, Käse <small>(C1,N,1,3,B)</small> <i>Bacon, cheese</i>	8,50 €
Ziegenkäse, Honig, Thymian <i>Goat cheese, honey & thyme</i>	8,50 €
Lachs, Spinat <small>(1)</small> <i>Salmon, spinach</i>	9,00 €
Serrano Schinken, Rucola <i>Serrano ham, rocket salad</i>	9,00 €

Abend-Karte ab 18.00 Uhr

Vorspeisen / Starter

Parmesanraviolis (A,B,C1,E) Tomatenschaum, Wildkräutersalat <i>Parmesan ravioli (A,B;C1,E)</i> <i>Tomato foam, wild herb salad</i>	10,00 € mittel/medium
Büffelmozzarella (B,C,H) Bio-Tomate, Balsamico, Pesto <i>Buffalo mozzarella (B,C,H)</i> <i>organic tomato, balsamic vinegar pesto</i>	8,00 € mittel/medium
	11,00 € normal/regular

Suppe / Soup

Geflügelsuppe (H,G,B) mit leichtem Curry aus Bombay Karotten-Spinatgemüse <i>Poultry soup (H,G,B)</i> <i>lightly Curry from Bombay</i> <i>Carrot-spinach vegetables</i>	9,00 € normal/regular
Kartoffelsuppe (B,C1,H) Mandelmilchschaum, Brotcrôutons <i>Potato Soup (B,C1,H)</i> <i>almond milk foam, bread croutons</i>	9,00 € normal/regular

Hauptgang / Main Cours

Eifeler Kalbsrücken (B,C,E) Pflaumenschalotten, Bohnenpanaché <i>Eifeler veal (B,C,E)</i> <i>plum shallots, beans panaché</i>	25,00 € mittel/medium
	30,00 € normal/regular
Charolais Rinderfilet (E,H,I) Calvadosauce, Graupenrisotto Spinat <i>Charolais beef (A,J,B,C,H)</i> <i>Calvados sauce, pearl barley risotto</i> <i>spinach</i>	29,00 € mittel/medium
	34,00 € normal/regular
Ikarimi Lachsfilet (J,B,E,D) Auberginenkaviar, Pfifferlinge <i>Ikarimi salmon filet (J,B,E,D)</i> <i>Aubergine caviar, chanterelles</i>	18,00 € mittel/medium
	23,00 € normal/regular
Gegrillter Loup de Mer (J,B) Ratatouillegemüse, Knoblauchkartoffeln <i>Grilled sea bass (J,B)</i> <i>Ratatouille, garlic potatoes</i>	21,00 € mittel/medium
	26,00 € normal/regular

Vegetarisch

Rahmpolenta mit Gruyere (A,C1,H) pochiertem Ei & Gemüse <i>Polenta with Gruyere (A,C1,H)</i> <i>poached egg & vegetables</i>	9,00 € mittel/medium
	14,00 € normal/regular

Dessert

Mille feuille vom Orangenmousse (B,C,H,A) Zitronensorbet, Grapefruit <i>Mille feuille (B,C,H,A)</i> <i>from Orangemousse</i> <i>lemonsorbet, grapefruit</i>	9,00 € normal/regular
Dreierlei Sorbet <i>Three kinds of sorbet</i>	9,00 € normal/regular
Käse vom ältesten Käsehaus Wingefeld aus Köln (B,C,E,H,M,2) 3 Sorten, Konfitüre <i>Cheese from the oldest cheese house</i> <i>Wingefeld from Cologne (B,C,E,H,M,2)</i> <i>3 varieties, jam</i>	8,00 € mittel/medium
	11,00 € normal/regular