ELISENBRUNNEN
RESTAURANT

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

SAMTIGE HOKKAIDO-KÜRBISCREMESUPPE 7,90
mit geschlagener Sahne, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen [22]

ROTE BEETE KNÖDEL MIT ZIEGENKÄSE 15,90
mit gerösteten Haselnüssen, Meerrettichsauce, karamellisierten Apfelspalten und Dill [16we, 18, 20ha, 22]

SAFTIG GEBRATENE GÄNSEKEULE 33,50
mit Orangensauce und geschmortem Apfel-Rotkohl, dazu Kartoffelkloß in Butterbröseln [1,2,3,12,16we,22,24]

ZART GESCHMORTES HIRSCHRAGOUT 27,50
in kräftiger Sauce mit Waldpilzen, einem Klecks Schmand und Preiselbeeren, dazu Rosenkohl und in Butter geschwenkte Spätzle [2,3 16we, 18, 22, 24, 27]

RUSTIKALER GRÜNKOHLEINTOPF 15,80
langsam geschmort in Speck, mit Kartoffeln und herzhafter Mettwurst, abgeschmeckt mit kräftigem Senf aus der Monschauer Senfmühle [1, 3, 8, 16ha, 22, 24, 25]

WARMER MARILLENKNÖDEL 12,20
in goldbraunen Butterbröseln, mit luftigem Schokoladen-Espuma und gerösteten Mandelblättchen [16we, 18, 21, 22]

GETRÄNKE HIGHLIGHT

PUMPKIN SPICE LATTE – ZEIT FÜR GEMÜTLICHKEIT 5,90
Espresso und Milch mit Kürbispüree und aromatischen Pumpkin-Spice-Gewürzen [11, 22]

= Vegetarisch = Vegan

Zusatzstoffe und Allergene:
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxida tionsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungs mittel Cyclamat | 6 mit Süßungs - mittel Aspartam, enth. Phenyla laninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekanüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistatzien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.

eb-aachen.de | restaurant elisenbrunnen

ELISENBRUNNEN

restaurant elisenbrunnen www.eb-aachen.de

SPEISEN

FÜR SALATLIEBHABER

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!
Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing
oder Haus-Dressing (25)

ELISENBRUNNEN SALAT 13,50
Feine Blattsalate mit hausgemachtem Möhrensalat, Rucola, bunten Kirschtomaten, Salatgurke und frischen Kräutern (1, 3, 16we, 25)
+ Knoblauch-Chili-Gambas (1, 3, 16we, 17, 25) 7,90
+ gegrillten Hähnchenbruststreifen (1, 3, 16we, 25) 6,50
+ vegangem Hirtenkäse, Datteln und Rauchmandeln 4,90

FELDSALAT X ZIEGENKÄSE 18,50
mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, Feigensenf, frischen Beeren, bunten Melonenspalten und gerösteten Walnüssen (22, 23wa)

KLEINER BEILAGENSALAT 7,20

VITELLO X KOPFSALAT
klassisch mit gebackenen Kapern, confierten Kirschtomaten und frischem Baguette (16we,18,19,25)

Klein (für Vorweg) 11,90
Groß (zum Hauptgang) 19,80

ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING 14,20
mit Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten (16we, 18, 19, 22, 25)

+ gegrillten Hähnchenbruststreifen 6,50
+ Knoblauch-Chili-Gambas (17) 7,90

FÜR SUPPENLÖFFLER

HÜHNERSUPPE 7,90
mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen (16we, 18, 22, 24)

SOERSER KARTOFFELSUPPE 7,90
mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen (1, 16we, 22, 24)

CURRY-KOKOS-SUPPE 7,90
mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen

FÜR KARTOFFELGENIESSER

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF 15,50
mit Hirtenkäse und gerösteten Pinienkernen (3, 16we, 22, 23, 24)

WÄHLEN SIE EIN DRESSING NACH IHREM GESCHMACK!
Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing
oder Haus-Dressing (25)

GEBACKENE OFENKARTOFFEL

... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben (22, 25) 11,90

... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, frisch geriebenem Meerrettich und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben (19,22, 25) 18,90

... mit hausgemachtem Kräuterquark, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Blattsalat mit confierten Strauchtomaten und Radieschenscheiben (22) 17,50

JEDEN FREITAG

BACKFISCH IM BIERTEIG
mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat (12,16we,18,19,22,25)
17,90

FÜR DEN GROSSEN HUNGER MIT FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS 28,90
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise (12,16we,18,19,25)

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN 22,90
mit marinierten Karotten, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes Frites mit Mayonnaise (12,16we,18,19,25)

PFÄNNCHEN ZÜRICHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES 24,50
mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle (16we,18, 22,27)

KÄSE-SPINATKNÖDEL 16,50
Zwei Knödel gefüllt mit Bergkäse in Speck-Zwiebel-Schmelze mit frischer Petersilie, mariniertem Feldsalat, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (16we, 18, 22,25)

SAFTIGES PUTENSTEAK – 200 GRAMM 22,00
mit Rosmarin-Süßkartoffelwedges, Butter-Blattspinat und Kräuterquark (16we, 22)

HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN PAPRIKARAHMSAUCE 20,50
mit gegrillten bunten Paprikastreifen und Erbsen-Kräuterreis (16we, 21, 22, 24)

AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND 23,90
mit Printensauce und gerösteten Mandelblättchen, Kartoffelklößen in Butterbröseln und Apfel-Rotkohl (1,2,3,9,12,16we, 22,23,24,27)

HIMMEL & ÄÄD 17,50
Gebackene Blutwurstscheiben mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten (3,16we,22, 24, 27)

SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN 16,40
mit Majoran gebraten, frischem Meerrettich, auf hausgemachtem Kartoffelpüree, Jus und Sauerkraut (16we, 22, 24, 27)

STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM 38,00
gereiftes argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, knusprigen Pommes frites und in Knoblauch gebratenen Champignons (18, 22, 24, 25)

KINDER (BIS 10 JAHRE)

PENNE 7,50
mit fruchtiger Tomatensauce (16we,18)

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 12,50
mit Pommes frites und Mayo oder Ketchup und Erbsengemüse (16we,18)

DREI FISCHSTÄBCHEN 9,90
mit Kartoffelpüree und Rahmspinat (16we,18,22)

DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN 9,50
Kartoffelpüree und Bratensauce (22,24)

KINDEREIS MIT SCHOKOLINSEN 3,50
Schoko + Erdbeere (22)

APFELSAFTSCHORLE 0,1 l 1,70

APFELSAFTSCHORLE STILL 0,1 l 1,70

ELISENBRUNNEN
Guten Appetit!

FÜR DEN GROSSEN HUNGER OHNE FLEISCH

ORIGINAL KÄSESPÄTZLE 17,80
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat (16we,18,22,25)

LIMONEN-RIGATONI MIT GAMBAS 23,50
mit geschälten Gambas, jungem Blattspinat und Kirschtomaten in einer fruchtigen Zitronensauce, dazu gehobelter Parmesan und Pesto (3, 16we, 17, 18, 22)

GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE 29,90
mit Butter-Blattspinat , Süßkartoffelwedges, confierten Strauchtomaten und Zitronenpesto
(1, 3, 18, 19, 22, 24)

PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

CURRY-KOKOS-SUPPE 7,90
mit Kokosjoghurt und gerösteten Mandelblättchen

GRÜNE LASAGNE 17,90
mit Grillgemüse, Tomaten-Basilikumsauce, veganem Käse und Blattspinat (2,3,4)

MAFALDINE PASTA – MEDITERRANE ART 17,80
mit Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum, Rucola und gerösteten Pinienkernen (16we,20,23)

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELWEDGES 16,90
im Ofen geröstet auf Hummus mit Rucola, Avocado, Koriander, Tahin und geröstetem Sesam (1,3,26)

DESSERTS

KAISERSCHMARRN – GROSS 15,50
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln
(2,16we,18,22,23,27)

KAISERSCHMARRN – KLEIN 11,50
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln
(2,16we,18,22,23,27)

ÖCHER TIRAMISU 9,80
Besser als das Original (16we,22,23)

KIRSCH-CRUMBLE 12,20
mit Vanilleeis und Schlagsahne (16we,20)

DAME BLANCHE (IN DER TASSE SERVIERT) 7,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce, Sahne und Waffelcrunch (16we,18,20,21,22,28)

MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO (16we,22,23) 6,50

= VEGETARISCH = VEGAN

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

FRÜHSTÜCK

SÜSSES FRÜHSTÜCK 5,90
Buttercroissant, hausgemachte Erdbeermarmelade, Bauernbutter (16we, 22)

Oder wählen Sie die „Öcher Variante" mit Aachener Pflümli (1)

EB FRÜHSTÜCK 13,90
gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb (1, 3, 16we+ro, 18, 22)

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 16,50
belgischer Brugge Käse, Camembert, Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika, Olivenöl, Bauernbutter und Brotkorb (16we+ro, 22, 23, 26)

VEGANES FRÜHSTÜCK 16,50
Veganer Käse, Tomatentapenade, Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika & Olivenöl, Margarine und Brotkorb (16we+ro, 23, 26)

KOKOS X **GRANOLA** 12,00
Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Melonenspalten, Banane, getrockneten Sauerkirschen, Chiasamen, Kokoschips und gerösteten Cashewkernen (3, 9, 23ca)

STRAMMER MAX 11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten (1, 3, 16ro, 18, 23)

STRAMMER MORITZ 11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten (16we+ro, 18, 22)

STRAMMER MAX UND MORITZ 14,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, belgischem Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten (1, 3, 16we+ro, 18, 22)

STRAMME LOUISE 16,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam (1, 3, 12, 16we+ro, 18, 19, 22, 26)

VEGETARISCHE LOUISE 13,20
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreiern, Shriracha und geröstetem Sesam (19, 22, 26)

KRABBENFRÜHSTÜCK 16,50
Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf getoastetem Brioche mit Frischkäse, jungem Blattspinat, Schnittlauch und schwarzem Meersalz (16we+ro, 17, 18, 22)

= VEGETARISCH = VEGAN

ELISENBRUNNEN
Guten Appetit!

FÜR ZWEI PERSONEN:
ETAGÉRE SCHICK-BELGIECK 32,80

gekochter Beinschinken, Roastbeef und Remoulade, belgischer Brugge Käse, Gurke, Camembert, Tomaten, Mozzarella, Granola, Beeren, Smoothie, Kokosjoghurt, Radieschen, Rucola, Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Bauernbutter, Erdbeermarmelade, Brotkorb
(1, 3, 16we+ro+ha, 18, 19, 22, 23)

+ 2 Spiegeleier (18) 4,50
+ 2 gekochte Eier (18) 4,50
+ Rührei für 2 Personen (18) 5,00

WIR HOLEN DIE WELT NACH AACHEN ...

NORDAMERIKA 11,90
vier Pancakes mit Himbeeren, Blaubeeren, Ahornsirup und Minze (16we, 18, 22)

ISRAEL 14,90
Shakshuka – zwei Eier pochiert in würziger Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit (16we, 18, 22)

+ gebröseltem Ziegenkäse (22) 2,90

ISRAEL VEGAN 11,50
Shakshuka – würzige Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit (16we, 18, 22)

BELGIEN 5,20
warme Lütticher Waffel mit Puderzucker (16we, 18, 22)

SCHWEIZ 9,80
Bircher Müsli, Soja-Joghurt, geriebener Apfel, Rosinen, getrocknete Maulbeeren, Blaubeeren, Bananenscheiben und Hafermilch (3, 9, 16ha, 21, 22)

Frühstück gibt es montags – samstags von 9 bis 13 Uhr und für Langschläfer sonntags von 9 bis 15 Uhr

ERFRISCHUNG PUR

COCA COLA (1, 2, 3, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10 | 5,20
COCA COLA ZERO (1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	3,10 | 5,20
FANTA (1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	3,10 | 5,20
SPRITE (1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	3,10 | 5,20
BITTER LEMON (1, 10) – Schweppes	0,2 l	3,30
GINGER ALE (2) – Schweppes	0,2 l	3,30
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,60
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 l	3,60
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 l	3,60
ACQUA PANNA – NATURELL	0,25 / 0,75 l	3,40 | 7,60
S.PELLEGRINO – FEINPERLIG	0,25 / 0,75 l	3,40 | 7,60

HAUS GEMACHT

EISTEE LIMETTE-CRANBERRY vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,50
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,50
LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN	0,4 l	5,50
LIMONADE MANGO-MARACUJA	0,4 l	5,50

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,40
ORANGENSAFT – Granini	0,2 l	3,70
JOHANNISBEERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
RHABARBERSAFT – Granini	0,2 l	3,70
APFELSAFT – Granini	0,2 l	3,70
MARACUJASAFT – Granini	0,2 l	3,70
ANANASSAFT (3) – Granini	0,2 l	3,70
KIRSCHSAFT – Granini	0,2 l	3,70

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich. 0,3 l 4,20

KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!

KAFFEE (11)	3,40
MILCHKAFFEE (11, 22)	4,20
CAPPUCCINO (11, 22)	3,90
LATTE MACCHIATO (11, 22)	4,40
ESPRESSO (11)	2,90
DOPPELTER ESPRESSO (11)	4,90
ESPRESSO MACCHIATO (11, 22)	3,50
ESPRESSO CORTADO (11, 22) Espresso mit heißer Milch	3,50
FLAT WHITE (11, 22) doppelter Espresso mit Milchschaum	5,40
ICED VANILLA COFFEE (11, 22) mit Eiswürfeln, Hafermilch, Zimt und Vanille	5,50
AACHENER KAFFEE (11, 22) mit Printenlikör und Sahne	7,50
HEISSE SCHOKOLADE (22)	3,90
SAHNE (22)	1,20

= VEGETARISCH = VEGAN

Unser Kaffee von Dallmayr

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausgewählten Kaffee von Dallmayr.

Für besondere Kaffeemomente

Dallmayr

TEE

MATCHA LATTE 4,90
aus grünem Tee und Hafermilch

CHAI LATTE (11, 22) 4,70
Getränk aus Tee und Milch

Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.

ENGLISH BREAKFAST	4,10
EARL GREY	4,10
WALDBEERTEE Früchtetee	4,10
MORGENSCHEIN grüner Tee aromatisiert	4,10
CRÉME AIX-LA-CHAPELLE Rooibuschtee Sahne-Karamell	4,10
QUELLE DER GELASSENHEIT griechischer Bergtee	4,10
AACHENER PRINTENTEE schwarzer Tee mit Printengewürz	4,10
KAMILLO SUPREMO Kamille	4,10

FRISCHER TEE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

MIT FRISCHER MINZE	4,80
MIT FRISCHEM INGWER	4,80
MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE	4,80
HEISSE ZITRONE	3,20
HONIG	1,00

Guten Appetit
Bon appétit
Enjoy your meal
Eet smakelijk
Juten Appetit

APERITIFS & SPRITZ

HUGO 8,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda (2, 27)

APEROL SPRITZ 8,90
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda (2, 10, 14, 27)

LILLET BERRY 8,90
Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Russian, Wild Berry (12, 27)

CANONITA SPRITZ 8,90
Canonita de Mallorca, Prosecco Rosé, Soda, Orangenscheiben (27)

CAMPARI SPRITZ 8,70
Campari, Prosecco, Soda (2, 10, 27)

COCKTAILS

MOJITO 9,50
Bacardi White Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda (4, 14)

CAIPIRINHA 9,50
Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice (4, 14)

MOSCOW MULE 9,50
Vodka Grasóvka, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade (3, 12)

SOLERO 9,50
Vodka Grasóvka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne (3, 12, 22)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA 8,40
Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale (2, 4, 14)

OCTOPUSSY 8,40
Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten (14)

SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE	0,1 l	13,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75 l	85,00
	1,5 l	160,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT	0,75 l	95,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay		
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2011	0,75 l	230,00
Frankreich, Champagne, Chardonnay		
SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN	0,75 l	26,00
Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay		
ARGEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI	0,1 l	6,00
Italien, Treviso, Glera		
VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI	0,1 l	6,00
Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,7 l	28,00

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23 ma, Haselnüsse = 23 ha, Walnüsse = 23 wa, Cashewnüsse = 23 ca, Pekanüsse = 23 pe, Paranüsse = 23 pa, Pistatzien = 23 pi, Macadamianüsse = 23 mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere | **Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.**

WEISSWEINE / OFFEN

SAUVIGNON BLANC 6,00
Deutschland, Nahe, Lorenz & Söhne

SAUVIGNON BLANC 6,70
Neuseeland, Marlborough, Moroki Wine Company

GRAUBURGUNDER 6,50
Deutschland, Rheinhessen, St. Antony

RIESLING 6,90
Deutschland, Rheinhessen, St. Antony

CHARDONNAY 6,60
Spanien, Somontano, Vinas del Vero

GRAUBURGUNDER 6,70
Deutschland, Pfalz, Emil Bauer

EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI 6,20
Deutschland, Rheingau, Riesling

WEISSWEINE

WILTINGER, VAN VOLXEM 46,00
Deutschland, Mosel, Riesling

SPIES, KURT ANGERER 59,00
Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)

LUGANA SIRMIOLINO, CA MAIOL 38,00
Italien, Lombardei

OKTAV, HEGER 41,00
Deutschland, Baden, Grauburgunder

DREISSIGACKER 37,00
Deutschland, Rheinhessen, Riesling

WOLKE, MARKUS BÜCHIN 32,00
Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)

TORMARESCA 36,00
Italien, Apulien, Chardonnay

RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD 58,00
Frankreich, Bordeaux, Sémillon

SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL 38,00
Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc

ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO 47,00
Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)

LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG 46,00
Niederlande, Gulpen, Gewürztraminer

RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD 0,375 l 41,00
Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß

EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI 31,00
Deutschland, Rheingau, Riesling

ROSÉWEIN

CALAFURIA ROSÉ 100 % 0,7 l 31,00
Italien, Apulien, Salento IGT, Tormaresca

Alle Weine enthalten Sulfite (27).

Alle Flaschenweine 0,75 l
Alle offenen Weine 0,15 l bzw. laut Kennzeichnung

ROSÉWEINE / OFFEN

GRENACHE, GRIS BLANC 6,90
Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Betrand

PINOT NOIR 6,40
Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach

ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO 6,30
Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica

CABERNET SAUVIGNON 6,50
Deutschland, Pfalz, Emil Bauer

SHIRAZ 6,00
Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines

MERLOT 6,70
Frankreich, Pays d´OC, Gerard Betrand

TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN 6,30
Spanien, Rioja

GRENACHE NOIR EDELSÜSS 0,04 l 5,60
Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier

ROTWEINE

CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS 61,00
Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot

BARISTA BLACK PINOTAGE 47,00
Südafrika, Western Cape, Pinotage

URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER 38,00
Deutschland, Pfalz, Cuvée

VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI 51,00
Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)

ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES 40,00
Spanien, Rioja, Tempranillo

TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES 84,00
Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena

CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND 75,00
Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD 58,00
Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

CRIANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO 32,00
Spanien, Rioja, Tempranillo

MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER 56,00
Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA 31,00
Italien, Sizilien, Merlot

restaurant elisenbrunnen www.eb-aachen.de

FEIERN BEI UNS

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmenevent – wir bieten den idealen Rahmen für Ihre Feier. Genießen Sie frische Küche, aufmerksamen Service und stilvolles Ambiente während wir uns um alles Weitere kümmern.

Schreiben Sie uns unter reservierung@eb-aachen.de oder sprechen Sie uns einfach direkt an.

CRAFT-BIERE

BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH
100% OHNE FILTER! 100% HANDARBEIT! 100% REGIONAL!

ALE MANDARINA 5,0% Dieses unfiltrierte naturtrübe Blonde Ale hat eine schöne dunkle Bernstein-Optik. Fruchtiges Aroma, wie Mandarine, Orange, Toffee und Honig sind deutlich wahrnehmbar. Ein schöner Malzkörper mit deutlicher Toffeenote wird ergänzt durch die zarten Zitrusnoten des Hopfens.	0,33 l	7,00
IPA SIMCOE 5,8% India Pale Ale ist ein alter britischer Bierstil und wird von uns im Westcoast US-Stil interpretiert. Man vernimmt den Duft von reifer Ananas und Mango. Biskuits und Zitrusfrüchte liegen auf Zunge und Gaumen. Die leichte Süße bricht das Bittere.	0,33 l	7,00
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2% Eingebraut im New England IPA Stil und doppelt hopfengestopft mit Citra und Mosaic. Der fruchtige Geruch erinnert an Pfirsich, Lychee, Grapefruit und Maracuja. Eine dezente Süße, die ein wenig an Honig erinnert.	0,33 l	7,00

FASSBIERE

KROMBACHER PILS (16)	0,2 / 0,4 l	2,90 | 5,50
KROMBACHER KELLERBIER naturtrüb (16)	0,33 l	4,10
STARNBERGER WEIZEN (16)	0,3 / 0,5 l	3,90 | 5,90
STARNBERGER HELLES (16)	0,3 / 0,5 l	3,90 | 5,90
MÜHLEN KÖLSCH (16)	0,2 / 0,3 l	2,90 | 4,30
AACHENER LANDBIER 5,2% (16) Das Aachener Landbier ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier. Es ist süffig und ausgewogen mit einer feinen Malznote, einer Hopfenwürze und einer dezenten Bittere.	0,3 l	4,40

FLASCHENBIERE

LEFFE BLONDE (16)	0,33 l	4,90
LEFFE BRUIN (16)	0,33 l	4,90
KROMBACHER 0,0 (16)	0,33 l	4,00
KROMBACHER RADLER 0,0 (16)	0,33 l	4,00
KROMBACHER WEIZEN 0,0 (16)	0,5 l	5,80
VITAMALZ alkoholfreies Malzbier (16)	0,33 l	3,80

OBSTBRÄNDE PRINZ

In besten Lagen zwischen Bodensee und Vorarlberger Berghängen gedeihen hocharomatische Früchte, die die Prinz-Feinbrennerei in regionalen Schnaps-Spezialitäten und Edelbränden verarbeiten.

ALTE ZWETSCHGE 41%	0,02 l	4,60
ALTE KIRSCHE 41%	0,02 l	4,60
ALTE MARILLE 41%	0,02 l	4,60
ALTE HASELNUSS 41%	0,02 l	4,60

OBSTBRÄNDE ZIEGLER

Seit 1865 Leidenschaft bei der Welt der Edeldestillate. Die Destillate verkörpern deutsche Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Perfekt als Digestif.

ZWETSCHGENBRAND 43%	0,02 l	6,00
SAUERKIRSCHBRAND 43%	0,02 l	7,00
WALDHIMBEERGEIST 43%	0,02 l	7,00
WILLIAMS BIRNE 43%	0,02 l	6,00

GIN TONICS

CHARLES DRY 43% & FEVER TREE INDIAN Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	11,00
DAISY GIN 44% & THOMAS HENRY Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	11,00
HIRSCHBERG 47% & FEVER TREE INDIAN Deutsche Manufaktur, kräftig nach Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	11,00
BERLINER BRANDSTIFTER 43,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	11,00
HENDRICKS 44% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Eine Infusion aus Rose und Gurke	11,00
HERMIT 43% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Zitrusschalen, Wacholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	13,00
MONKEY 47 – 47% & THOMAS HENRY DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	13,00
GIN MARE 42,7% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Rosmarin, süßlich, wenig Wacholder, floraler und milder Geschmack	13,00
WINDSPIEL 47% & FEVER TREE INDIAN Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	13,00
SIEGFRIED 41% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer	11,00
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille	11,00
TANQUERAY 47,3% & THOMAS HENRY Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz	9,50
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% & FEVER TREE INDIAN Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma (2)	11,00
BOMBAY SAPPHIRE 40% & FEVER TREE INDIAN Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	9,50
BROCKMANS 40% & FEVER TREE MEDITERRANEAN Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus	13,00

ALKOHOLFREIE GIN TONICS

SEEDLIP GROVE 42 & FEVER TREE MEDITERRANEAN Mandarinen, Zitronen, Ingwer, Zitronengras, Blutorangen	10,50
SEEDLIP SPICE 94 & FEVER TREE MEDITERRANEAN Piment, Kardamom, Nelken, Lebkuchen, Pfeffernüsse, Zitrusnoten	10,50
SEEDLIP GARDEN 108 & FEVER TREE MEDITERRANEAN Minze, Thymian, Rosmarin	10,50

Unsere Tonic Water zum Gin:
Fever Tree Mediterranean (2), Fever Tree Indian (2),
Thomas Henry Tonic Water (2,10)

Alle Tonics enthalten Chinin (10).

restaurant elisenbrunnen www.eb-aachen.de

BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

AACHENER DOMLIKÖR 32% Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. (2,9,27)	0,04 l	5,40
PRINTENLIKÖR von Lambertz	0,04 l	5,50
JÄGERMEISTER 35% (9,27)	0,02 l	4,40
RAMAZOTTI 30%	0,02 l	4,40
AVERNA	0,02 l	4,40
AMARO MONTENEGRO (27)	0,02 l	4,40
MARTINI BIANCO (27)	0,05 l	5,50
FERNET BRANCA	0,02 l	4,40
SAMBUCCA 38% (27)	0,02 l	4,40
ASBACH URALT	0,02 l	4,40
OUZO	0,02 l	4,40
DOPPELKORN	0,02 l	4,40
VODKA GRASÓVKA	0,02 l	4,40
LINIE AQUAVIT	0,02 l	4,40
BAILEYS 17% (2,11,22)	0,04 l	4,40
RÉMY MARTIN (2)	0,02 l	4,40
RUBY PORT (27)	0,04 l	5,50
EMILIO LUSTAU SHERRY (27)	0,04 l	5,50

WHISKY

LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40% Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. (2)	0,04 l	8,50
AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40% Dieser dreifach destillierte Whisky bringt ein Aroma von Mandeln, Getreidenoten und Limetten mit sich. Er schmeckt süß nach Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. (2,16ge)	0,04 l	7,50
BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43% Schottischer Whisky trifft auf karibische Lebensfreude. Ausgeprägtes Rum-Aroma durch seine Lagerung im Rum-Fass. Der fruchtige Charakter wird abgerundet mit Vanille und süßer Eiche. (2,16ge)	0,04 l	14,50

RUM

DON PAPA 40% Ein Rum von den Philippinen, der einen starken süßlichen Wiedererkennungswert hat. Er offenbart ein eindeutiges Vanille-Aroma. (2)	0,04 l	6,50
PLANTATION RUM BARBADOS XO 20TH ANNIVERSARY RUM 40% Der kupferfarben bis mahagonifarben schimmernde Rum schmeckt fruchtig und weich. Im Aroma mit Vanille, Bananen und einem Hauch von Kokosnuss. (2)	0,04 l	8,00
RON ZACAPA 23 AÑOS 40% Der prämierte Premium-Rum aus Guatemala besticht durch sein facettenreiches Aroma mit Noten von Holz, Süße und Frucht. (2)	0,04 l	9,50

GRAPPA NONINO

Die Familie Nonino steht für außergewöhnliche Destillierkunst, höchste Qualität, Innovation und Tradition.

NONINO CHARDONNAY 41% (27)	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO IL PROSECCO BARRIQUE 41% (27)	0,02 l	5,20
AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE 35% (27)	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO IL MERLOT 41% (27)	0,02 l	5,20
GRAPPA NONINO RISERVA ANTICA CUVÉE 43% (27)	0,02 l	7,20