



ELISENBRUNNEN

RESTAURANT

MITTAGSANGEBOT MO-FR 12-15 UHR

 **GEBACKENE CAMEMBERT-ECKEN auf Blattsalaten** 15,90
Camembert-Ecken auf bunten Blattsalaten mit Himbeerdressing, Möhrensalat mit Honig und Walnüssen, Birnenspalten und Preiselbeeren ^{3, 16 we, 18, 22, 25, 23 wa}

HAUSGEMACHTER LINSENEINTOPF 13,90
Hausgemachter Linseneintopf mit Wiener Würstchen und feinen Schnittlauchröllchen mit Apfelessig serviert ^{3, 16 we}

 **AUCH VEGAN MÖGLICH** 9,90

 **GNOCCHI - TOMATE** 13,50
Gnocchi mit reduziertem Tomatensugo, Oliven, Basilikum und gebackenen Kapern ^{3, 16 we}

„MUURE-JUBBEL“ 14,50
Kartoffel-Möhrenstampf mit hausgemachten Frikadellen, Jus, feinem Senf & Schnittlauchröllchen ^{18, 22, 25}

SAFTIGE CURRYWURST 14,20
Saftige Bratwurst - mit einer leicht pikanten Curry-sauce und knusprigen Röstzwiebeln, Pommes frites und Mayonnaise ^{1, 3, 16 we}

HIGHLIGHT

STRAMMER MAX 11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^{1, 3, 16 ro, 18, 22}

DESSERT HIGHLIGHT

MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO ^{16 we, 22, 23} 6,50

GETRÄNKE HIGHLIGHT

YUZU-LIMONADE 0,4 l 5,50

LIMONADE MANGO-MARACUJA 0,4 l 5,50

PUMPKIN SPICE LATTE 5,40
Milch, Espresso-Shot, Kürbispüree, Pumpkin Spice ^{11, 22}

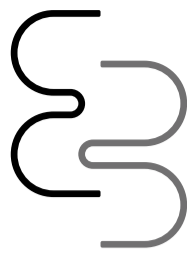
VITAMINBOMBE - ALKOHOLFREI 6,50
heißer, frisch gepresster Orangensaft, Holunderblütensirup, geraspelter Ingwer ³

 = Vegetarisch  = Vegan

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 11 koffeinhaltig | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16 we, Roggen = 16 ro, Gerste = 16 ge, Hafer = 16 ha) | 18 Eier | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Walnüsse = 23wa) | 25 Senf
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

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

mit Hühnerfleisch, Buttergrießlößchen, 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 BIERTIEG

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-Rotkohlgemüse ^(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 0,1l 1,70

APFELSAFTSCHORLE STILL 0,1l 1,70

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 Vanilleis und Schlagsahne ^(16we, 20)

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

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

🍌 = VEGETARISCH 🌱 = VEGAN



ELISENBRUNNEN

Guten Appetit!


UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →

FRÜHSTÜCK

 SÜSSES FRÜHSTÜCK	5,90
Buttercroissant, hausgemachte Erdbeermarmelade, Bauernbutter ^(16 we, 22)	
 Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pflümlí ⁽¹⁾	
EB FRÜHSTÜCK	13,90
gekochter Beinschinken, belgischer Brugge Käse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb ^(1, 3, 16 we+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 ^(16 we+ro, 22, 23, 26)	
 VEGANES FRÜHSTÜCK	16,50
Vegane Käse, Tomatentapenade, Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika & Olivenöl, Margarine und Brotkorb ^(16 we+ro, 23, 26)	
 KOKOS X GRANOLA	12,00
Kokosjoghurt mit Granola, Passionsfrucht, Melonenspalten, Banane, getrockneten Sauerkirschen, Chiasamen, Kokoschips und gerösteten Cashewkernen ^(3, 9, 23 ca)	
STRAMMER MAX	11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(1, 3, 16 ro, 18, 23)	
 STRAMMER MORITZ	11,50
getoastetes Sauerteigbrot mit Bauernbutter, belgischer Brugge Käse, Rucola, zwei Spiegeleiern und confierten Tomaten ^(16 we+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, 16 we+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, 16 we+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)	

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

 = VEGETARISCH  = VEGAN



FÜR ZWEI PERSONEN:	
ETAGÈRE 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, 16 we+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 ^(16 we, 18, 22)	
 ISRAEL	14,90
Shakshuka – zwei Eier pochiert in würziger Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit ^(16 we, 18, 22)	
+ gebröseltem Ziegenkäse ⁽²²⁾	2,90
 ISRAEL VEGAN	11,50
Shakshuka – würzige Tomaten-Paprikasauce, mit frischem Koriander und Simit ^(16 we, 18, 22)	
 BELGIEN	5,20
warme Lütticher Waffel mit Puderzucker ^(16 we, 18, 22)	
 SCHWEIZ	9,80
Bircher Müsli, Soja-Joghurt, geriebener Apfel, Rosinen, getrocknete Maulbeeren, Blaubeeren, Bananenscheiben und Hafermilch ^(3, 9, 16 ha, 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	0,4 l	5,50
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT	0,4 l	5,50
vom Aachener Teehaus Eulenspiegel		
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)	3,50
Espresso mit heißer Milch	

FLAT WHITE ^(11, 22)	5,40
doppelter Espresso mit Milchschaum	

ICED VANILLA COFFEE ^(11, 22)	5,50
mit Eiswürfeln, Hafermilch, Zimt und Vanille	

AACHENER KAFFEE ^(11, 22)	7,50
mit Printenlikör und Sahne	

HEISSE SCHOKOLADE ⁽²²⁾	3,90
--	------

SAHNE ⁽²²⁾	1,20
------------------------------	------

 = VEGETARISCH  = VEGAN

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895
Unser Lavazza-Kaffee:
Nachhaltigkeit und Kaffeequalität
in jeder Tasse.
Sorgfältige Auswahl. Meisterhaftes Blending. Fairtrade.

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	4,10
Früchteteer	
MORGENSCHEIN	4,10
grüner Tee aromatisiert	
CRÈME AIX-LA-CHAPELLE	4,10
Rooibuschtee Sahne-Karamell	
QUELLE DER GELASSENHEIT	4,10
griechischer Bergtee	
AACHENER PRINTENTEE	4,10
schwarzer Tee mit Printengewürz	
KAMILLO SUPREMO	4,10
Kamille	

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

Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus der Traditionsbackstube

Lammerskötter

Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

APERITIFS & SPRITZ

HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^(2,27)	8,90
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda ^(2,10,14,27)	8,90
LILLET BERRY Lillet Blanc, frische Beeren, Schweppes Russian, Wild Berry ^(12,27)	8,90
CANONITA SPRITZ Canonita de Mallorca, Prosecco Rosé, Soda, Orangenscheiben ⁽²⁷⁾	8,90
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco, Soda ^(2,10,27)	8,70

COCKTAILS

MOJITO Bacardi White Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda ^(4,14)	9,50
CAIPIRINHA Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice ^(4,14)	9,50
MOSCOW MULE Vodka Grasóvka, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade ^(3,12)	9,50
SOLERO Vodka Grasóvka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Sahne ^(3,12,22)	9,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale ^(2,4,14)	8,40
OCTOPUSSY Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten ⁽¹⁴⁾	8,40

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, Pistazien = 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 Deutschland, Nahe, Lorenz & Söhne	6,00
SAUVIGNON BLANC Neuseeland, Marlborough, Moroki Wine Company	6,70
GRAUBURGUNDER Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,50
RIESLING Deutschland, Rheinhessen, St. Antony	6,90
CHARDONNAY Spanien, Somontano, Vinas del Vero	6,60
GRAUBURGUNDER Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,70
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	6,20

WEISSWEINE

WILTINGER, VAN VOLXEM Deutschland, Mosel, Riesling	46,00
SPIES, KURT ANGERER Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	59,00
LUGANA SIRMIOLO, CA MAIOL Italien, Lombardei	38,00
OKTAV, HEGER Deutschland, Baden, Grauburgunder	41,00
DREISSIGACKER Deutschland, Rheinhessen, Riesling	37,00
WOLKE, MARKUS BÜCHIN Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)	32,00
TORMARESCA Italien, Apulien, Chardonnay	36,00
RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Sémillon	58,00
SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc	38,00
ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)	47,00
LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG Niederlande, Gulpen, Gewürztraminer	46,00
RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß	0,375 l 41,00
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	31,00

ROSÉWEIN

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

Alle Weine enthalten Sulfite ⁽²⁷⁾.

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

ROSÉWEINE / OFFEN

GRENACHE, GRIS BLANC Frankreich, Languedoc-Roussillon, Gerard Bertrand	6,90
PINOT NOIR Deutschland, Rheingau, Staatsweinkellerei Eberbach	6,40

ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO Italien, Apulien, Marchesi Antinori, Neprica	6,30
CABERNET SAUVIGNON Deutschland, Pfalz, Emil Bauer	6,50
SHIRAZ Südafrika, Skaapveld, MAN Family Wines	6,00
MERLOT Frankreich, Pays d'OC, Gerard Bertrand	6,70
TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	6,30
GRENACHE NOIR EDELSÜSS Frankreich, Languedoc, Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier	0,04 l 5,60

ROTWEINE

CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	61,00
BARISTA BLACK PINOTAGE Südafrika, Western Cape, Pinotage	47,00
URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER Deutschland, Pfalz, Cuvée	38,00
VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	51,00
ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES Spanien, Rioja, Tempranillo	40,00
TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	84,00
CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	75,00
LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	58,00
CRianza RIOJA, BODEGAS MONTECILLO Spanien, Rioja, Tempranillo	32,00
MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	56,00
RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA Italien, Sizilien, Merlot	31,00

  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%	0,33 l	7,00
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.		
IPA SIMCOE 5,8%	0,33 l	7,00
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.		
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2%	0,33 l	7,00
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.		

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⁾	0,3 l	4,40
Das Aachener Landbier ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier. Es ist süffig und ausgewogen mit einer feinen Malznote, einer Hopfenwürze und einer dezenten Bittere.		

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

ALKOHOLFREIE GIN TONICS

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

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

Alle Tonics enthalten Chinin ⁽¹⁰⁾.

BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

AACHENER DOMLIKÖR 32%	0,04 l	5,40
Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. ^(2,9,27)		
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
LINE 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%	0,04 l	8,50
Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. ⁽²⁾		
AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40%	0,04 l	7,50
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. ^(2,16,9e)		
BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43%	0,04 l	14,50
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. ^(2,16,9e)		

RUM

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

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