



UNSERE KÜCHE

ELEPHANTASTISCHE TERMINE

—
SAVE THE DATE

4. Juli: Geschmackssache | Franz Keller & Max Strohe

269 EUR pro Person | 6-Gang-Menü | Champagner-Aperitif | Weinbegleitung: Weingut Franz Keller

04. & 05. September: Wallners Lieblinge – Herbst auf dem Teller

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 222 EUR pro Person

06. September: Kochkurs

222 EUR pro Person

25. Oktober: Geschmackssache | Maria Groß & Johannes Wallner

269 EUR pro Person | 6-Gang-Menü | Champagner-Aperitif | Weinbegleitung

31. Oktober: Geschmackssache | Haya Molcho & Johannes Wallner

269 EUR pro Person | 6-Gang-Menü | Champagner-Aperitif | Weinbegleitung

21. November: Küchenparty | Haya Molcho | Jörg Sackmann & Johannes Wallner

269 EUR pro Person | Champagner-Aperitif | Winzerstände | Live-Kochstationen & DJ

04. & 05. Dezember: Wallners Lieblinge | Weihnachtsreise um die Welt

1 Tafel | 18 Plätze | 7 Gänge | 222 EUR pro Person

06. Dezember: Kochkurs

222 EUR pro Person

SPARGEL MENÜ

ASPARAGUS MENU

Lachsforelle & Spargel | Radieschen | Buttermilch | Dill D, E, L
salmon trout & asparagus | radish | buttermilk | dill
& Kaviar + 15 EUR
& *caviar*

Spargelsuppe & gebackener Spargel | Kräuteröl | Kresse A, D, E, I
asparagus crème soup & baked asparagus | herb oil | cress

Bio Ei 62 °C & Rehbällchen | Spargel | Kapern A, D, E, I, L, 5
organic egg 62 °C & venison meatballs | asparagus | carps

Kalb & Spargel | Herzoginkartoffeln | Holländische Soße A, D, E, K
veal & duchess potatoes | sauce hollandaise

Stilton & Matcha | Rhabarber | Brioche A, D, I, K
Stilton cheese & matcha | rhubarb | brioche

Erdbeere & Grand Marnier Küchlein | Vanille A, D, I
strawberry & Grand Marnier cake | vanilla

Menü

4 Gang 99 EUR | 4 courses 99 EUR

5 Gang 115 EUR | 5 courses 115 EUR

6 Gang 129 EUR | 6 courses 129 EUR

MENÜ VEGETARISCH

MENU VEGETARIAN

Grüner Spargel & Bärlauch | Pumpernickel | Holländische Soße^{A,D,E,I}
green asparagus & wild garlic | Pumpernickel | sauce hollandaise

Erbsencremesuppe & Minze^{D,E}
pea crème soup & mint

Bio Ei 62 °C & Spargel | Belugalinse | Rhabarber^{D,E}
organic 62 °C egg & asparagus | beluga lentils | rhubarb

Grünes Curry & mariniertes Gemüse | Reisbällchen^{A,D,E,I}
green curry & marinated vegetables | rice balls

Stilton & Matcha | Rhabarber | Brioche^{A,D,I,K}
Stilton cheese & matcha | rhubarb | brioche

Erdbeere & Grand Marnier Küchlein | Vanille^{A,D,I}
strawberry & Grand Marnier cake | vanilla

Menü

4 Gang 84 EUR | 4 courses 84 EUR

5 Gang 102 EUR | 5 courses 102 EUR

6 Gang 119 EUR | 6 courses 119 EUR

DAVOR & DAZWISCHEN

BEFORE & BETWEEN

- Blattsalat & Radicchio | Kerne | Rhabarber_{E, K, L} 19 EUR
lettuce & radicchio | seed mix | rhubarb
- Leberterrinen & Erdbeere | Pfeffer | Balsamico_E 24 EUR
liver terrine & strawberry | black pepper | aged vinegar
- Thüringer Blutwurst & Rhabarber | Pumpernickel | Majoran_{A, D, E, I} 22 EUR
Thuringian blood sausage & rhubarb | Pumpernickel | marjoram
- Bärlauch Cremesuppe & Garnele_{D, E} 19 EUR
wild garlic creme soup & prawns
- Kaviar Edition „Elephant“ 15 Gramm Osietra Kaviar
& gehacktes Ei | Schnittlauch | Schmand | Blini_{A, B, C, D, E, I, L} 39 EUR
*Caviar Edition "Elephant" 15 gram Osietra caviar
& minced egg | chives | sour cream | blini*
- Kaviar Edition „Elephant“ 125 Gramm Osietra Kaviar
& gehacktes Ei | Schnittlauch | Schmand | Blini_{A, B, C, D, E, I, L} 299 EUR
*Caviar Edition "Elephant" 125 gram Osietra caviar
& minced egg | chives | sour cream | blini*

HAUPTSACHE

MAIN THING

Schollenfilet „Finkenwerder“ & Spargel | Kartoffelsalat_{B, D, E, L} 38 EUR

‘Finkenwerder’ plaice fillet & asparagus | potato salad

Acquerello Risotto & Spargel | Kerbel | Parmesan_{D, E} 28 EUR

Acquerello risotto & asparagus | chervil | Parmesan cheese

& Garnelen + 17 EUR

& prawns

& Kalb + 17 EUR

& veal

Poulardenbrust & Pasta | Zitrone | Mangold_{A, D, E, I, L} 36 EUR

chicken breast & pasta | lemon | chard

Matjes & gebackene Kartoffeln | Hausfrauensoße | Dill_{A, D, E, L} 29 EUR

soused herring & baked potatoes | sour cream sauce with apples & onions | pickled cucumber | dill

DANACH

AFTER

Käse vom Affineur Waltmann & Früchtebrot | Chutney ^{A, D, I, L} 19 EUR
cheese from Affineur Waltman & fruit bread | chutney

Gebrannte Creme² & Schokolade | Rosmarin ^{A, D, F, I} 18 EUR
two kinds of crème brûlée & chocolate | rosemary

Rhabarber & Joghurt | Ingwer | Limette ^{A, D} 18 EUR
rhubarb & yoghurt | ginger | lime

Hausgemachtes Sorbet | Eis ^{A, D} je 6 EUR
homemade sorbet | ice cream

Klein & Süß

3 Schoko-Elephanten | 2 Macarons
gebrannte Nüsse | Vanillecrème je 6 EUR
chocolate elephant | macarons | roasted nuts | vanilla cream

Alle süßen Snacks auf einem Brett 22 EUR
all the sweet snacks on a platter

KINDERKARTE

KIDS MENU

Kleiner Blattsalat & Brotwürfel _{A, D, E, I, L} <i>small lettuce salad & bread cubes</i>	10 EUR
Hausgemachte Pasta & Tomatensoße Parmesan _{A, D, E} <i>homemade pasta & tomato sauce parmesan cheese</i>	15 EUR
Maispoulardennuggets & Pommes frites kleiner Salat _{A, D, E, I, L} <i>corn-fed chicken nuggets & French fries small salad</i>	18 EUR
Pommes frites & Limetten Mayonnaise Gewürzketchup _{A, D, E, I, L} <i>French fries & lime mayonnaise spiced ketchup</i>	9 EUR
Kalbsschnitzelchen & gebackene Kartoffeln Zitrone _{A, B, D, E, I, L} <i>veal cutlets & fried potato lemon</i>	18 EUR
Grießbrei & Apfelmus Zucker Zimt _D <i>semolina porridge & applesauce sugar cinnamon</i>	12 EUR
Waffel & Puderzucker Schlagsahne _{A, D, I} <i>waffles & powdered sugar whipped cream</i>	12 EUR

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

- A – Eier | Eggs
- B – Fisch | Fish
- C – Krebstiere | Crustaceans
- D – Milch | Milk
- E – Sellerie | Celery root
- F – Sesam | Sesame
- G – Schwefel/Sulfite | Sulfur/Sulfites
- H – Erdnüsse | Peanuts
- I – Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel) | Gluten (1-Wheat, 2-Rye, 3-Barley, 4-Oats, 5-Spelled)
- J – Lupine | Lupine
- K – Schalenfrüchte/Nüsse (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecanüsse, 4-Pistazien) | Nuts (1-Almonds, 2-Walnuts, 3-Pecans, 4-Pistachios)
- L – Senf | Mustard
- M – Soja | Soy
- N – Weichtiere/Muscheln/Schnecken | Molluscs/Mussels/Snails

- 1 – Farbstoffe | Dyes
- 2 – Konservierungsstoffe | Preservatives
- 3 – Antioxidationsmittel | Antioxidants
- 4 – Geschmacksverstärker | Flavour Enhancer
- 5 – Schwefeldioxid | Sulfur Dioxide
- 6 – geschwärzt | Blackened
- 7 – Phosphat | Phosphate
- 8 – Milcheiweiß | Milk Proteine
- 9 – koffeinhaltig | Contains caffeine
- 10 – chininhaltig | Contains Quinine
- 11 – gewachst | Waxed
- 12 – mit Taurin | With Taurine
- 13 – Phenylaninquelle | Source of Phenylalanine
- 14 – Süßungsmittel | Sweeteners

Bitte beachten Sie, dass unsere Weine Sulfite enthalten können.

Please note that our wines could contain sulphite.

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten. Jahrgangsänderung vorbehalten. Die Karte im Restaurant ist immer die aktuell gültige.

All prices quoted include VAT and the service. The right to change the year is reserved. The card in the restaurant is always the currently valid one.