Ellipse Lounge Speisekarte

Ellipse lounge menu

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen von 12.00 bis 23.30 Uhr
We are pleased to serve this dishes from 12:00 pm until 11:30 pm

Vorspeisen und Salate / *Starters and salads* €

Kleiner saisonaler Gartensalat mit Kräutern, Kirschtomaten, Parmesan und Apfel-Balsamicoessig 7,50
Small seasonal garden salad with herbs, cherry tomatoes, parmesan and apple balsamic vinegar

Gebackene Scampis mit Erdnüssen auf Salat von Zuckerschoten und Tomaten-Chilipesto 16,00
Baked scampis with peanuts served on sugar peas salad and tomato - chili pesto

Caesar´s Salat mit Poulardenbruststreifen, kross gebratenem Speck und Parmesan 15,00
Caesar´s salad served with stripes of poulard breast, crispy fried bacon and parmesan

Rindercarpaccio a la Cipriani mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen 16,00
Beef carpaccio a la Cipriani with rocket salad, parmesan and roasted pine nuts

Suppen / *Soups*

Schaumsuppe von Garten- und Wildkräutern mit Joghurt-Espuma 8,50
Foam soup of garden and wild herbs with yoghurt - espuma

Zitronengras-Ingwer-Consommé mit pochiertem Hähnchenbrustfilet, Shiitakepilzen und Korianderblätter 8,50
Lemon grass - ginger - consommé with poached fillet of chicken breast, shiitake mushrooms and coriander leaves

Vegetarisch
Vegetarian

Scharf
Hot / Spicy

15.04.2013

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Snacks / *Snacks*

€

Tranche vom Chilibaguette mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rucola und Passionsfrucht-Mangomarmelade 12,50
Tranche of chili baguette with caramelized goat cheese, rocket salad and passion fruit - mango marmelade

Harry´s Burger (100% Rindfleisch) mit knusprigem Speck, Käse und Pommes Frites 14,50
Harry´s Burger (100% beef), with crispy bacon, cheese and fries

Club Sandwich 16,50
mit Poulardenbrust, krossem Speck, Spiegelei und Pommes Frites
with poulard breast, crispy bacon, fried egg and fries

Hauptgerichte / *Main dishes*

"Offene Lasagne" mit Blattspinat, Gorgonzola, Pinienkernen und Rotwein-Feigen-Sauce 16,00
Open lasagne with leaf spinach, Gorgonzola, pine nuts and red wine - fig - sauce

Geschmorte Rinderbacken auf Senfbohnen, mediterran gefüllten Gnocchi und Zitronen-Rosmarin-Jus 18,50
Braised beef cheeks on mustard beans, mediterranean filled gnocchi and lemon - rosemary - jus

Hühnchen Pandang mit frischem Koriander, Jasminreis und gebratenem Sesam-Spargel 19,50
Chicken Pandang with fresh coriander, jasmin rice and roasted sesame asparagus

Im Ofen gebackene Lachsforellenfilets mit Mandel-Minz-Füllung auf scharfem Risotto und Chorizo 18,50
Fillets of salmon trout baked in the oven served with almond-mint-filling on spicy risotto and chorizo

Gebratene Jacobsmuscheln und Riesengarnele auf Rucola-Tagliatelle und pikanter Safransauce 24,00
Roasted scallops and king prawn on rocket salad - tagliatelle and spicy saffron sauce

Gegrilltes "Uckermärker Rinder Entrecôte" (300 g) mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat 35,00
Grilled regional beef entrecôte (300 g) with creamy pepper sauce, herb butter, rosemary potatoes and small salad

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Dessert / *Dessert*

	€
Exotisch marinierter Obstsalat mit Zitronenmelisse *Exotic marinated fruit salad with lemon - balm*	4,50
Weißes Mousse au Chocolat mit Erdbeer - Espuma und Minzhippe *White mousse au chocolat with strawberry espuma and mint flavoured cookie*	6,50
Rosa Rhabarber mit Mango - Joghurteis und Orangenchip *Pink rhubarb with mango - yoghurt - ice cream and orange chip*	6,50
Apfeltarte aus dem Rohr mit Granatapfel-Cranberryeis und Bourbon-Vanillesauce *Apple tart from the oven with pomegranate - cranberry - ice cream and bourbon vanilla sauce*	8,00
Auswahl von französischem Käse mit Feigensenf und Früchtebrot *Selection of French cheese with fig mustard and fruit bread*	17,00

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Apéritifs

		€
Americano – Campari[1] – Antica Formula[9] - Soda		12,00
Negroni – Gordon´s Gin – Campari[1] – Antica Formula[9] - Soda		12,00
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Soda)		12,50
Aperol Prosecco		11,00
Campari Soda / Orange		11,00
Ricard [1]/ Pernod / Cynar[1]	4cl	8,00
Averna / Ramazzotti / Jägermeister	4cl	8,00
Martini bianco[9], rosso[9], extra dry[6], rose, dóro	5cl	6,00
Sandeman Sherry trocken[9] medium	5cl	6,00
Sandeman Porto Tawny / Porto White	5cl	6,50

Cocktails

Pina Colada	12,00
Caipirinha	12,50
Mojito	12,50
Erdbeer Daiquiri	13,00

Alkoholfreie Getränke / *Non alcoholic beverages*

Apollinaris Selection, Silence	0,25 l	4,00
Apollinaris Selection, Silence	0,75 l	9,00
San Pellegrino	0,25 l	4,50
San Pellegrino	0,75 l	9,50
Acqua Panna	0,25 l	4,00
Evian	1,0 l	10,00
Vittel	0,25 l	4,50
Schweppes, Bitter Lemon [2]	0,2 l	4,00
Schweppes Tonic Water[2]	0,2 l	4,00
Schweppes Ginger Ale[1]	0,2 l	4,00
Coca - Cola light[1,3,4], Coca - Cola[1,3] Coca - Cola Zero[1,2,3]	0,2 l	4,00
Sprite	0,2 l	4,00
Fanta[1,5]	0,2 l	4,00
Diverse Säfte	0,2 l	4,50
Red Bull[1,3] / Red Bull sugarfree	0,25 l	5,50
Arizona Green Tea	0,473 l	8,00
Arizona Pomegranate Green Tea	0,473 l	8,00
Arizona Blueberry White Tea	0,473 l	8,00
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	7,00

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Vom Fass / *Draft beers*

		€
Radeberger	0,30 l	4,50
	0,50 l	7,00
König Pilsener	0,30 l	4,50
	0,50 l	7,00
Schöfferhofer Hefeweizen	0,30 l	5,00
	0,50 l	7,50

Flaschenbier / *Bottled beer*

Beck's	0,33 l	5,00
Schlösser Alt	0,33 l	5,00
Clausthaler Extra Herb alkoholfrei	0,33 l	4,50
Corona "Extra"	0,33 l	5,50
Brooklyn Lager	0,355 l	5,50
Colonia	0,33 l	5,50

Spirituosen / *Spirits*

Fürst Bismarck Korn	2cl	4,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	5,00
Linie Aquavit	2cl	5,00
Underberg	2cl	5,00
Fernet Branca / Fernet Menta	2cl	5,00
Grappa di Prosecco Frattina	4 cl	9,50
Grappa di Cabernet Barrique Frattina	4 cl	11,00
Morand Williamine / Framboise / Kirsch / Mirabelle	4cl	13,50
Ziegler No. 1 Wildkirsch	4cl	29,00

Longdrinks

Bombay Gin Tonic[2]	13,00
Gordon's Gin Tonic[2] / Smirnoff Vodka Lemon[2] / Tonic[2]	12,00
Hendrick's Gin Tonic[2]	14,50
Havana 3 Jahre Coca Cola[1,3]	12,00
Havana 7 Jahre Coca Cola[1,3]	14,00

Warme Getränke / *Hot Beverages*

Tasse Kaffee	*Cup of coffee*	4,00
Große Tasse Kaffee	*Big cup of coffee*	7,00
Espresso	*Espresso*	3,50
Espresso, doppelt	*Espresso double*	5,00
Cappuccino	*Milky coffee*	4,50
Latte Macchiato	*Latte macchiato*	4,50
Portion Tee	*Portion of tea*	6,00
Irish Coffee	*Irish coffee*	13,00

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Offene Weine / *Open wines*

€

Weisswein / *White wines*

Riesling-Silvaner-Weissburgunder – Villa Bürklin Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz – Deutschland	0,2l	8,00
Riesling No.9 Weingut Grans Fassian – Mosel-Saar-Ruwer – Deutschland	0,2l	9,50
Viognier "Elisabeth" Vin de Pays d' Oc - Südfrankreich	0,2l	9,00
Chardonnay Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien	0,2l	9,50
Pinot Grigio – Le Marsure corte Teresa Raiz – Friaul – Italien	0,2l	9,50
Sauvignon Blanc "Mapu Reserva" - Baron Philippe de Rothschild Valle Central - Chile	0,2l	9,50
Sauvignon Blanc - Sémillon Cape Mentelle Margaret River - Australien	0,2 l	11,00

Roséwein / *Rosé wine*

Villa Bürklin Rosé Dr. Bürklin - Wolf – Pfalz – Deutschland	0,2l	8,00

Rotwein / *Red wines*

Spätburgunder Cuvée – Villa Bürklin Dr. Bürklin - Wolf – Pfalz – Deutschland	0,2 l	8,00
Merlot & Syrah - Domaine du Mage Vin de Pays Gascogne – Château du Tariquet – Südfrankreich	0,2l	8,00
Merlot – Danzante Frescobaldi & Mondavi – Sizilien – Italien	0,2l	9,50
Cabernet Sauvignon Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien	0,2l	9,50
Spätburgunder – Kellers Keller Weingut Franz Keller – Baden – Deutschland	0,2l	10,00
Cabernet Sauvignon "Mapu Reserva" - Baron Philippe de Rothschild Valle Central - Chile	0,2l	9,50
Tempranillo – Baron de Ley Reserva Baron de Ley S.A. – Rioja – Spanien	0,2l	11,00

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including Tax

Champagner / *Champagne*

Sekt / *Sparkling wine*

		€
Glas Veuve Clicquot Brut	0,1 l	14,50
Glas Veuve Clicquot Rosé N.V.	0,1 l	17,00
Glas Fürst von Metternich	0,1 l	9,50
Glas Fürst von Metternich Rosé	0,1l	10,50
Glas Prosecco Spumante Mionetto Extra dry	0,1l	8,00
Glas Superb Extra Trocken, Hausmarke	0,1 l	8,00
Prosecco Spumante Mionetto Extra dry	0,75 l	38,00
Fürst von Metternich trocken / Rosé trocken / Chardonnay	0,75 l	48,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	95,00
Veuve Clicquot Vintage brut	0,75 l	110,00
Veuve Clicquot Brut Magnum	1,5 l	210,00
Veuve Clicquot Rosé N.V.	0,75 l	110,00
Veuve Clicquot Vintage rosé	0,75 l	125,00
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut	0,75 l	235,00
Veuve Clicquot La Grande Dame rosé	0,75 l	380,00
Laurent – Perrier Brut rosé	0,75 l	160,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,375 l	60,00
Moët & Chandon Brut Imperial Vintage	0,75 l	95,00
Moët & Chandon Brut Imperial Vintage rosé	0,75 l	125,00
Dom Perignon Vintage Brut	0,75 l	245,00
Dom Perignon Vintage rosé	0,75 l	445,00
Dom Perignon Vintage Brut Magnum	1,5 l	500,00
Taittinger Brut	0,75 l	105,00
Taittinger Brut Rosé Prestige	0,75 l	130,00
Taittinger Cuvee de Comtes de Champagne	0,75 l	195,00
Louis Roederer Cristal	0,75 l	245,00
Louis Roederer Cristal rosé	0,75 l	440,00
Krug Grande Cuvée	0,75 l	245,00
Krug Vintage rosé	0,75 l	445,00
Krug Clos du Mesnil	0,75 l	750,00
Ruinart de Ruinart	0,75 l	105,00
Ruinart Rosé	0,75 l	140,00
Bollinger Spezial Cuvée Brut	0,75 l	115,00
Bollinger Rosé	0,75 l	145,00

1 - mit Farbstoff 2 - chininhaltig 3 - koffeinhaltig 4 - Süßungsmittel 5 - Antioxidationsmittel

6 - Konservierugsstoffe 7 - Zusatzstoffe 8 - Laktose 9 - Sulfite

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

including Tax