

# Ellipse Lounge Speisekarte

*Ellipse lounge menu*

**Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen von 12.00 bis 23.30 Uhr**

*Dishes served from 12:00 pm until 11:30 pm*

## Salate / salads

€

Kleiner gemischter Salat mit Parmesan, Kirschtomaten und Kräutern



7,50

*Small mixed salad with parmesan cheese, cherry tomatoes and herbs*

Karamalisierte Spargelspitzen mit Kirschtomaten und Kräutern



9,50

*Caramelized asparagus tips with cherry tomatoes and herbs*

Caeser´s Salat mit Poulardenbruststreifen,  
kross gebratenem Speck und Parmesan

14,50

*Caeser´s salad served with poulard breast, crispy fried bacon and parmesan*

Mango- Frühlingszwiebel- Salat mit Riesengarnelen und Koriander


14,50

*Mango spring onion salad with king prawns and coriander*

Lachsfrikadellen auf Kresse- Gurkensalat

14,50

*Salmon rissole with water cress flavoured cucumber salad*

Vegetarisch   
Vegetarian

Scharf   
Hot / Spicy

## Suppen / soups

€

Wildkräuterschaumsüppchen



6,50

*Wild herbs soup*

Tomatencremesuppe mit Basilikum



6,50

*Creamy tomato soup with basil*

Gulaschsuppe



8,50

*Goulash soup*

## Snacks / snacks

Gratinierte Tortilla Chips mit Käse und Jalapenos,



8,50

dazu servieren wir zwei verschiedene Dips

*Gratinated Tortilla Chips with cheese and jalapenos, served with two dips*

Harry's Burger (100% Rindfleisch)

14,50

mit knusprigem Speck, Käse und Pommes Frites

*Harry's Burger (100% beef), with crispy bacon, cheese and fries*

Club Sandwich

16,50

mit Poulardenbrust, krossem Speck, knackigem Salat und Pommes Frites

*with poulard breast, crispy bacon, lettuce and fries*

Vegetarisch



Scharf



*Vegetarian*

*Hot / Spicy*

## Pasta / pasta

€

Spaghettini mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan <i>Spaghettini with green asparagus, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	14,00
Tagliatelle mit Rucolapesto und sautierten Rinderfiletspitzen <i>Tagliatelle with rocket salad flavoured pesto and sautéed beef filet tips</i>	16,50
Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce und gegrillten Garnelen <i>Tagliatelle with spicy tomato sauce and sautéed scampi</i>	16,50

## Fisch / fish

Gebratene Rotbarbe auf Knoblauchspaghettini und getrockneten Tomaten <i>Roasted red mullet with garlic spaghetti and sun dried tomatoes</i>	17,00
Butterfisch mit Pestokruste auf geschmorten Paprika und Thymian- Kartoffeln <i>Pesto crusted gunnel with braised pepper and thyme flavoured potatoes</i>	17,50
Filet von Kabeljau mit Grillgemüse und Basilikumpesto <i>Roasted filet of a codfish with grilled vegetables and basil flavoured pesto</i>	18,00

Vegetarisch



Vegetarian

Scharf



Hot / Spicy

## Fleisch / meat

€

Maishähnchenbrust auf Zitronengraspolenta und Kaiserschoten 16,50  
*Roasted chicken breast with lemon gras flavoured polenta and saugar peas*

Wiener Schnitzel mit Kräuterbratkartoffeln, Zitrone und Kapern 18,50  
*Breadcumbed and fried veal scallop with herb fried potatoes, lemon and capers*

Gebratenes Rinderfilet mit grünem Spargel und Gnocchi 29,50  
*Grilled fillet of beef with green asparagus and gnocchi*

## Dessert / dessert

€

Mousse au chocolate mit Himbeeren und Orangenhippe 6,00  
*Mousse au chocolate with raspberries and orange flavoured cookie*

Beerengrütze mit Mango- Joghurt- Schaum 5,50  
*Fruit jelly with mango- youghurt- foam*

Geflammtes Passionsfruchtparfait mit Ingwer- Aprikosen 6,50  
*Flamed passion fruit parfait with ginger flavoured apricots*

Vegetarisch



Vegetarian

Scharf



Hot / Spicy

<b>Apéritifs</b>		<b>€</b>
Americano – Campari <sup>1</sup> – Antica Formula- Soda		11,00
Negroni – Gordon´s Gin – Campari <sup>1</sup> – Antica Formula - Soda		11,00
Aperol Sprizz		11,00
Campari Soda / Orange		9,50
Ricard <sup>1</sup> / Pernod / Cynar <sup>1</sup>	4cl	8,00
Averna / Ramazzotti / Jägermeister	4cl	8,00
Martini bianco <sup>9</sup> , rosso <sup>9</sup> , extra dry <sup>6</sup> , rose, dóro	5cl	6,00
Sandemann Sherry trocken <sup>9</sup> , medium, cream	5cl	6,00
Sandemann Porto Tawny	5cl	6,50
Sandemann Porto White	5cl	6,50

## **Cocktails**

Pina Colada		11,00
Caipirina		12,50
Mojito		12,50
Erdbeer Daiquiri		12,50

## **Alkoholfreie Getränke / non alcoholic beverages**

Apollinaris Selection, Silence	0,25 l	4,00
	0,75 l	9,00
San Pellegrino	0,25 l	4,50
Evian	0,25 l	4,50
	1,0 l	10,00
Schweppes, Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2 l	4,00
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	0,2 l	4,00
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	4,00
Coca - Cola light <sup>1,3,4</sup> , Coca - Cola <sup>1,3</sup> , Coca - Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	4,00
Sprite,	0,2 l	4,00
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2 l	4,00
Red Bull <sup>1,3</sup>	0,25 l	5,50
Orangensaft frisch gepreßt	0,2 l	7,00
Diverse Säfte	0,2 l	4,50

<b>Vom Fass / draft beers</b>		€
Radeberger	0,30 l	4,00
Schöffelhofer Hefeweizen	0,30 l	4,50

### **Flaschenbier / bottled beer**

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

### **Spirituosen / liquors**

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 Nonino Picolit	4cl	26,00
Morand Williamine / Framboise / Kirsch / Mirabelle	4cl	12,50
Ziegler No. 1 Wildkirsch	4cl	29,00

### **Longdrinks**

Bombay Gin Tonic <sup>2</sup>		12,50
Gordon's Gin Tonic <sup>2</sup> / Smirnoff Vodka Lemon <sup>2</sup> / Tonic <sup>2</sup>		11,50
Hendrick's Gin Tonic <sup>2</sup>		13,50
Havana 3 Jahre Coca Cola <sup>1,3</sup>		11,50
Havana 7 Jahre Coca Cola <sup>1,3</sup>		14,00

### **Warme Getränke / Hot Beverages**

Tasse Kaffee	<i>Cup of coffee</i>	4,00
Espresso	<i>espresso</i>	3,50
Espresso, doppelt	<i>espresso double</i>	5,00
Cappuccino	<i>Milky coffee</i>	4,50
Latte Macchiato	<i>latte macchiato</i>	4,50
Portion Tee	<i>portion of tea</i>	6,00
Irish Coffee	<i>irish coffee</i>	10,00

## Offene Weine / open wines

€

### Weisswein / white wines

Riesling-Silvaner-Weissburgunder – Villa Bürklin Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz – Deutschland	0,2l	8,00
Chardonnay Kabinett Weingut Arno Speckert – Pfalz – Deutschland	0,2l	8,50
Riesling No.9 Weingut Grans Fassian – Mosel-Saar-Ruwer – Deutschland	0,2l	9,50
Chardonnay Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien	0,2l	9,50
Pinot Grigio – Le Marsure corte Teresa Raiz – Friaul – Italien	0,2l	9,50

### Roséwein / rosé wine

Cabernet Sauvignon & Merlot – Ros de Pacs Parés Baltá – Penedes – Spanien	0,2l	8,50
--	------	------

### Rotwein / red wines

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	9,50

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
including Tax

Tempranillo – Baron de Ley Reserva	0,2l	11,00
Baron de Ley S.A. – Rioja – Spanien		
<b>Champagner / champagne</b>		€
<b>Sekt / sparkling wine</b>		
<b>Glas Veuve Clicquot Brut</b>	0,1 l	14,50
<b>Glas Veuve Clicquot Rosé N.V.</b>	0,1 l	17,00
<b>Glas Fürst von Metternich</b>	0,1 l	9,00
<b>Glas Fürst von Metternich Rosé</b>	0,1l	10,50
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	0,75 l	95,00
<b>Veuve Clicquot Vintage brut</b>	0,75 l	110,00
<b>Veuve Clicquot Brut Magnum</b>	1,5 l	210,00
<b>Veuve Clicquot Rosé N.V.</b>	0,75 l	110,00
<b>Veuve Clicquot Vintage rosé</b>	0,75 l	125,00
<b>Veuve Clicquot La Grande Dame Brut</b>	0,75 l	245,00
<b>Veuve Clicquot La Grande Dame rosé</b>	0,75 l	390,00
<b>Veuve Clicquot Jeroboam</b>	3 l	550,00
<b>Laurent – Perrier Brut rosé</b>	0,75 l	125,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,375 l	60,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial Vintage</b>	0,75 l	95,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial Vintage rosé</b>	0,75 l	125,00
<b>Dom Perignon Vintage Brut</b>	0,75 l	210,00
<b>Dom Perignon Vintage rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Dom Perignon Vintage Brut Magnum</b>	1,5 l	485,00
<b>Taittinger Brut</b>	0,75 l	95,00
<b>Taittinger Brut Rosé Restige</b>	0,75 l	125,00
<b>Taittinger Cuvee de Comtes de Champagne</b>	0,75 l	195,00
<b>Louis Roederer Cristal</b>	0,75 l	215,00
<b>Louis Roederer Cristal rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Krug Grande Cuvée</b>	0,75 l	220,00
<b>Krug Vintage rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	0,75 l	950,00
<b>Ruinart de Ruinart</b>	0,75 l	105,00
<b>Ruinart Rosé</b>	0,75 l	135,00
<b>Prosecco C.S. Soligo Spumante extra dry</b>	0,75 l	38,00
<b>Fürst von Metternich trocken / Rosé trocken</b>	0,75 l	48,00
<b>Geheimrat "J" Riesling Sekt</b>	0,75 l	56,00

