

# 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 <i>Small mixed salad with parmesan cheese, cherry tomatoes and herbs</i>		7,50
Tomate mit Mozzarella, Oliven und Basilikumpesto <i>Tomatoes with mozzarella cheese, olives and basil pesto</i>		11,50
Caesar's Salat mit Poulardenbruststreifen, kross gebratenem Speck und Parmesan <i>Caesar's salad served with poulard breast, crispy fried bacon and parmesan</i>		14,50
Rindercarpaccio Cipriani mit Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio cipriani with rocket salad and parmesan cheese</i>		14,50
Gemischter Salat mit sautierten Rinderfiletstreifen und Pinienkernen <i>Mixed salad with sautéed beef filet stripes and pine cores</i>		14,50

Vegetarisch   
Vegetarian

Scharf   
Hot / Spicy

## Suppen / soups

€

Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern

8,00

*Beef consommé with fresh herbs*

Tomatencremesuppe mit gebackenem Mozzarella und Basilikum



8,50

*Creamy tomato soup with oven baked mozzarella cheese and 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



*Vegetarian*

Scharf



*Hot / Spicy*

## Pasta / pasta

€

Spaghetti Carbonara vom Ziegenkäse mit feinem Schnittlauch <i>Pasta with goat cheese carbonara and chives</i>	14,00
Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Parmesan <i>Pasta with beef bolognese and parmesan cheese</i>	14,00
Tagliatelle mit Tomatensauce und sautierten Scampis <i>Tagliatelle with tomato sauce and sautéed scampi</i>	16,50

## Fisch / fish

Gebratenes Lachsfilet auf Winterspinat mit Gnocchi und Rieslingschaum <i>Roasted filet of a salmon with spinach, gnocchi and riesling foam</i>	17,00
Gebratenes Zanderfilet auf Minz - Erbsenpüree mit Rosmarinkartoffeln und Estragon <i>Roasted pike perch served with mint flavoured pears puree, rosemary potatoes and tarragon</i>	18,00

Vegetarisch   
Vegetarian

Scharf   
Hot / Spicy

## Fleisch / meat

€

Hähnchenbrust mit Kräutersenfkruste,  
glasierten Karotten und Orangen - Gnocchi 17,00

*Herb and mustard crusted chicken breast*

*with glazed carrots and orange flavoured gnocchi*

Rinderfilet aus der Grillpfanne mit Kartoffelgratin und Rotwein - Schalottenjus 29,50

*Grilled beef fillet with potato au gratin and red wine - spring onion jus*

## Dessert / dessert

€

Karamellierter Schokoladencrêpe mit frischen Himbeeren und Vanillesauce 4,50

*Caramelized chocolate crêpe with fresh raspberries and vanilla sauce*

Quarkschmarn mit Vanille - Apfel - Ragout 5,50

*Curdschmarn with vanilla apple ragout*

Schokoladensoufflée mit Mango und Bananeneis 8,50

*Chocolate soufflée with mango and banana ice - cream*

Vegetarisch



Vegetarian

Scharf



Hot / Spicy

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
including Tax

## Apéritifs

		€
Marlow's Cocktail – Medium Sherry – Lime Juice - Angostura		9,50
Venezia – Galliano – Campari - Martini Rosso - Soda		9,50
Americano – Campari <sup>1</sup> – Martini Rosso <sup>9</sup> - Soda		10,50
Negroni – Gordon's Gin – Campari <sup>1</sup> – Martini Rosso <sup>9</sup> - Soda		10,50
Campari Soda / Orange		9,50
Aperol <sup>1</sup> / 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
Sandemann Founders Reserve	5cl	12,50

## Cocktails

Pina Colada		10,50
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	4,00
Perrier	0,33 l	4,50
Evian	0,25 l	4,00
	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>1,4,3</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
Kombucha	0,33 l	6,50

<b>Vom Fass / draft beers</b>		<b>€</b>
Radeberger	0,30 l	4,00
Schöfferhofer Hefeweizen	0,30 l	4,50
<b>Flaschenbier / bottled beer</b>		
Beck's / Beck's Gold	0,33 l	4,50
Schlösser Alt	0,33 l	4,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	4,00
<b>Spirituosen / liquors</b>		
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 I	2cl	5,00
Grappa Marc de Champagne	4cl	9,50
Grappa Frattina Chardonnay	4cl	9,50
Grappa Nonino Picolit	4cl	26,00
Morand Williamine / Framboise / Kirsch	4cl	12,50
Ziegler No. I Wildkirsch	4cl	29,00
<b>Longdrinks</b>		
Booth's Gin Tonic <sup>2</sup>		11,50
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>		10,50
Hendrick's Gin Tonic <sup>2</sup>		12,50
Havana 3 Jahre Coca Cola <sup>1,3</sup>		11,50
Havana 7 Jahre Coca Cola <sup>1,3</sup>		14,00
<b>Warme Getränke / Hot Beverages</b>		
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
Riesling No.9 Weingut Grans Fassian – Mosel-Saar-Ruwer – Deutschland	0,2l	8,50
Chardonnay Kabinett Weingut Arno Speckert – Pfalz – Deutschland	0,2l	8,50
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
--	------	------

## Offene Weine / *open wines*

€

### 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	8,50
Dolcetto d' Alba Giacosa Tratelli – Piemont – Italien	0,2l	8,50
Cabernet Sauvignon Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien	0,2l	9,50
Spätburgunder – Kellers Keller Weingut Franz Keller – Baden – Deutschland	0,2l	9,50
Tempranillo – Baron de Ley Reserva Baron de Ley S.A. – Rioja – Spanien	0,2l	11,00

**Champagner / champagne**

€

**Sekt / sparkling wine**

<b>Glas Veuve Clicquot Brut</b>	0,1 l	14,50
<b>Glas Veuve Clicquot Vintage rosé</b>	0,1 l	19,00
<b>Glas Dom Perignon Vintage</b>	0,1 l	31,00
<b>Glas Prosecco C.S. Soligo Spumante extra dry</b>	0,1 l	8,00
<b>Glas Fürst von Metternich</b>	0,1 l	9,00
<b>Prosecco auf Eis</b>	0,2 l	12,50
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	0,75 l	95,00
<b>Veuve Clicquot rosé Vintage</b>	0,75 l	110,00
<b>Veuve Clicquot Vintage</b>	0,75 l	110,00
<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>Laurent – Perrier Brut rosé</b>	0,75 l	110,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,375 l	60,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75 l	95,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial Jahrgangscuvée rosé</b>	0,75 l	110,00
<b>Dom Perignon Jahrgang</b>	0,75 l	210,00
<b>Dom Perignon Jahrgang rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Dom Perignon Magnum</b>	1,5 l	485,00
<b>Taittinger Brut</b>	0,75 l	95,00
<b>Taittinger Cuvée de Comtes de Champagne</b>	0,75 l	195,00
<b>Louis Roederer Cristal Vintage</b>	0,75 l	215,00
<b>Louis Roederer rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Krug Grande Cuvée</b>	0,75 l	220,00
<b>Krug rosé</b>	0,75 l	420,00
<b>Krug Clos du Mesnil Vintage</b>	0,75 l	1050,00
<b>Hausmarke Sekt</b>	0,75 l	38,00
<b>Prosecco C.S. Soligo Spumante extra dry</b>	0,75 l	38,00
<b>Prosecco Foss Marai</b>	0,75 l	48,00
<b>Fürst von Metternich trocken</b>	0,75 l	48,00
<b>Geheimrat "J" Riesling Sekt</b>	0,75 l	56,00