

LIEBE FREUNDE DES BISTRO ELBE 27,

NUN IST ES WIEDER SOWEIT UM DANKESCHÖN ZU SAGEN.

EIN WEITERS JAHR NEIGT SICH NUN LANGSAM DEM ENDE ZU.

RÜCKBLICKEND WAR ES WIEDER EIN GANZ PHANTASTISCHES JAHR MIT GEMEINSAMEN WUNDERVOLLEN MOMENTEN.

SCHÖNE ERINNERUNGEN AN FAMILIEN-/HOCHZEITS-/UND GEBURTSTAGSFEIERN,  
KONFIRMATIONEN, FIRMENEVENTS, UND UND UND.... SCHÖN!

NUN STEHT DIE KALTE JAHRESZEIT VOR DER TÜR UND WIR HABEN AUCH DANN EINIGES MIT EUCH VOR!

WIE AUCH SCHON DIE JAHRE ZUVOR WERDEN WIR EUCH MIT SAISONALEN & REGIONALEN  
SPEZIALITÄTEN ÜBERRASCHEN - DER WINTER HAT DA EINIGES ZU BIETEN!

SOLLTET IHR INTERESSIERT SEIN EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND MIT EUREN LIEBSTEN BEI EINEM  
SCHÖNEN ABENDESSEN - Z.B. LECKERES GÄNSEESSEN - MIT UNS ZU VERBRINGEN, DANN SOLLTET IHR  
RECHTZEITIG RESERVIEREN.

WIR MÖCHTEN EUCH DARAUFG HINWEISEN, DASS WIR DIESEN WINTER EINIGE EVENTABENDE PLANEN.

HABEN WIR EURE NEUGIER GEWECKT? SPRECHT UNS BITTE AN!

WIR WERDEN EUCH RECHTZEITIG ÜBER TERMINE UND ART DES EVENTS - PER MAIL OÄ - INFORMIEREN:

NUN FREUEN WIR UNS AUF EINE GESUNDE; FRIEDLICHE UND SCHÖNE JAHRESZEIT MIT EUCH:

DIE GESAMTE „ELBE 27 FAMILIE“ BEDANKT SICH BEI EUCH FÜR EURE TREUE UND WIR VERSPRECHEN,  
DASS WIR SO BLEIBEN WIE WIR SIND!

BLIEVT ALL GESUND!

MOIN@ELBE27.DE  
TEL.: 040 - 8662 8772



BISTROELBE27

## APERITIF

ROSÉ CRÉMANT AUS DER BOURGOGNE				8,70 €
APEROL SPRIZZ				8,90 €
LIMONCELLO-SPRIZZ				8,90 €
BERRY-GIN				12,80 €
Waldbeeren, Orange, Tonic & Minze				
SARTI-ROSA				8,90 €
„RATS“ VOM FASS	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,20 €
GERNE MAL VORAB ODER DOCH LIEBER DANACH				12,00 €
Espresso-Martini oder Aperol Sour				

## VOR WEG

HAUSGEMACHTE SUPPEN				
ständig im Wechsel - mal in der Kombüse nachfragen!				
RINDER CARPACCIO				18,50 €
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesansplitter, Champignons und Trüffelöl				
ROTE BEETE CARPACCIO				13,80 €
dünne Scheiben von Roter Beete mit gratiniertem Ziegenkäse, Gartenkresse und frisch geraspelttem Meerrettich				
FALSCHER SCHNECKEN				16,90 €
zarte Rindfleischstreifen in der Schneckenpfanne mit Kräuterbutter gratiniert, dazu geröstetes Ciabatta				
MEDITERRANES GARNELEN-PFÄNNCHEN				22,80 €
in Olivenöl gebratene Garnelen mit frischem Knoblauch, Paprikagemüse und Chilli				
PIMIENTOS DE PADRÓN				9,50 €
Mini Paprikaschoten in Olivenöl gebraten und mit grobem Meersalz verfeinert				
3 STÖCKIGE VORSPEISENETAGERE				15,90 €
ab 2 Personen. Lassen Sie sich überraschen! p.Person				

## GRÜNZEUG

---

### CAESAR & CHICKEN

knackiger Römersalat mit gegrillter Hähnchenbrust, knusprigem Bacon<sup>1</sup>, Croûtons und Parmesan, dazu Caesar Dressing

**20,80 €**

### CAESAR VEGGIE

knackiger Römersalat mit knusprigem Croûtons und Parmesan, dazu Caesar Dressing

**17,80 €**

### BUNTE WILDKRÄUTER SALATE

mit Fruchtdressing & gegrillte Garnelen

**24,90 €**

### SALAT ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse mit Rosmarinhonig gratiniert, auf marktfrischen Salaten, mit karamellisierten Walnüssen und marinierten Birnen, dazu Vinaigrette

**19,80 €**

## CURRY & WOK

---

### BEEF WOK

zarte, marinierte<sup>3/4</sup> Streifen vom heimischen Rind, mit knackig frischem Wok-Gemüse, dazu Basmati-Reis

**25,50 €**

### GARNELEN WOK „SAIGON“

gebratene Black Tiger Garnelen, verfeinert mit Sweet-Cillisauc<sup>3/4</sup>, auf buntem Marktgemüse, frisch im Wok zubereitet, dazu Basmati- Reis

**28,50 €**

### CURRY „SURF & TURF“

zarte, marinierte Streifen vom heimischen Rind, gebratene Riesen Garnelen und frisches Gemüse, in einer leckeren Curry-Kokossauc<sup>3/4</sup>, dazu Basmati-Reis

**27,50 €**

### CHICKEN CURRY

zarte Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und Curry-Kokossauc<sup>3/4</sup>, knackig frischzubereitet, dazu Basmati-Reis

**23,50 €**

### VEGGIE WOK

an einer feinen Soja-Terijok<sup>1</sup> Sauce, gegrillter Tofu & Basmati-Reis

**20,80 €**

## KOMBÜSEN KLASSIKER

### BLANKENESER RINDERROULADE

im Hause gewickelt - mit Speck, Gurke, Zwiebeln, Senf, Apfel-Rotkohl, leckere Sauce, Klöße oder Stampf

28,80 €

### TRÜFFEL-BURGER

225 gr. Angusbeef auf geröstetem Sauerteigbrot, mit Ruccolasalat, Trüffelöl, frischen Champignons und Parmesanscheiben, verfeinert mit einer Trüffelmayonnaise, dazu Patatas fritas und BBQ Sauce

26,90 €

### WIENER SCHNITZEL

zartes, hauchdünnes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelgurkensalat, dazu Wildpreiselbeeren und Zitrone

27,90 €

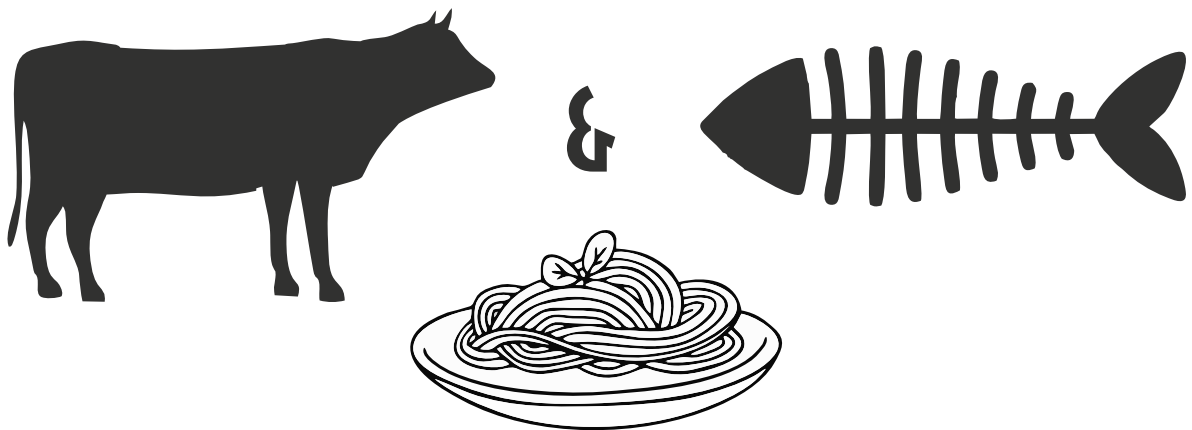
### KROSSE HALBE OFEN-ENTE

Apfel-Rotkohl, handgerollte Klöße, Bratapfel, Preiselbeeren und Entenjus

36,50 €

## UND NICHT ZU VERGESSEN:

UNSERE TÄGLICHEN FRISCHEN FISCH, FLEISCH & PASTAGERICHTE



## LECKER DESSERTS:

HERBSTLICH & WINTERLICH SÜSS

## GETRÄNKE OHNE %

- FRITZ COLA /ZERO <sup>1,6</sup>	0,2 l	<b>3,80 €</b>
- ACQUA MORELLI	Fl. 0,75 l	<b>8,50 €</b>
mit und ohne	0,2 l	<b>3,30 €</b>
- FRUCHT-SCHORLE	0,3 l	<b>4,60 €</b>
- GINGER, TONIC, BITTERLEMON <sup>3,5,6,9</sup>	0,2 l	<b>3,80 €</b>

## WIE GEWOHNT IMMER TOLLE WEINE

ALS EMPFEHLUNG ZU EUREN GERICHTEN



## BIERE

RATSHERRN		
vom Fass	0,3 l	<b>3,80 €</b>
	0,5 l	<b>5,20 €</b>
ALSTERWASSER		
vom Fass	0,3 l	<b>3,80 €</b>
	0,5 l	<b>5,20 €</b>
MAISEL'S WEIZEN		
Hefe hell	0,5 l	<b>5,20 €</b>
alkoholfrei	0,5 l	<b>5,20 €</b>
JEVER FUN		
alkoholfrei	0,33 l	<b>3,90 €</b>

## KAFFEE & MEHR...

AMERICANO	4,00 €
CAPPUCCINO	4,80 €
ESPRESSO	3,20 €
DOPPELTER ESPRESSO	6,00 €

## SPIRITUOSEN 2cl

AMARETTO	5,00 €
BAILEYS	5,00 €
GRAPPA RISERVA	7,80 €
SAMBUCA MOLINARI	5,00 €
AVERNA	5,00 €
RAMAZOTTI	5,00 €
CARDENAH L MENDOZA heiß celebriert serviert	9,00 €

## LONGDRINKS 4cl

CAMPARI mit Orangensaft oder Soda	12,00 €
ABSOLUT WODKA mit Bitter Lemon <sup>3,5,9</sup> von Thomas Henry	11,00 €
GIN SUL mit Tonic Water <sup>3,5,9</sup> von Thomas Henry	12,50 €
TANQUERAY mit Tonic Water <sup>3,5,9</sup> von Thomas Henry	10,50 €

1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 4 taurinhaltig 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1 KJ (0,26 kcal)  
9 mit Antioxidationsmittel 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen) Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in anderen Gerichten gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.  
Für Allergiker: es liegt eine Allergenliste vor. Bitte nachfragen.

Alle Preise sind Euro Preise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.  
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.