

ELBERS 800°

restaurant + bar

ELBERS TASTING

RIB EYE ODER FILET
ca. 200 g US | ca. 200 g Büffel |
ca. 200g nach Tagesangebot
Ribe Eye 90 € / Filet 99 €

RUMPSTEAK I STRIP LOIN **ca. 300 g | 32 €**

HANGING TENDER **ca. 300 g | 30 €**

FLANKSTEAK **ca. 300 g | 32 €**

TRI TIP **ca. 300 g | 28 €**

RIB EYE **ca. 300 g | 44 €**

T-BONE **ca. 600 g | 59 €**

HAUPTGERICHTE

Unser Service begleitet Sie gerne zum Reifeschrank, mit täglich wechselnden „Special Cuts“ In unserer wechselnden Tageskarte finden Sie weitere Spezialitäten aus aller Welt.

Für unsere Hauscuts verwenden wir nur US-Beef.

FILET MIGNON

Feinstes aus der Filetspitze

US-Beef **3 x 100 g | 47 €**

Büffel **3 x 100 g | 45 €**

FILET

ca. 200 g | 37 €

ca. 300g | 52 €

BÜFFEL

Rib Eye vom Büffel **ca. 300 g | 32 €**

Filet vom Büffel **ca. 200 g | 36 €**

SIE WOLLEN IHR GERICHT AUFWERTEN?

Schwarzer Trüffel | **Portion 5 €**
Caviar House Prunier | **Dose 10 g 20 €**

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Filetsteak **ca. 700 g | 110 €**

KALBSTAFELSPITZ

26,50 €

Salzkartoffeln | Wurzelgemüse | Riesling Soße | fr. Meerrettich

PORTERHOUSE FÜR ZWEI

Bitte beim Service das tagesaktuelle Angebot erfragen

TOMAHAWK

Bitte beim Service das tagesaktuelle Angebot erfragen

CUTS

Entrecôte / Ribeye

Ob Sie diesen Cut nun unter dem Namen Entrecôte, Ribeye oder Hochrippe kennen, es handelt sich um einen fast gleichen Zuschnitt aus dem vorderen Rücken, aus der am meisten beanspruchten Muskelgruppe, und er ist wunderbar zum Kurzbraten geeignet. Auch die Bone In Variante bei diesem Cut ist in unserem Shop zu finden, wobei der Knochen während der Zubereitung des Entrecote mit Knochen noch einen richtigen Geschmackskick on Top verleiht.

Filet

Das Filet ist das zarteste Fleischstück und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, wie zum Beispiel kurzbraten, grillen oder Sous-Vide. Egal ob Kaninchen, Lamm, Rind, Schwein, Wild oder Bison - wir haben für jeden Fleischliebhaber das passende Filetstück. Finden Sie hier Ihr Lieblingsfilet!

Hüftsteak / Sirloin

Beim Hüftsteak, oder Sirloin Steak genannt, handelt es sich um die Rinderhüfte, während der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird. Das Hüftsteak lässt sich perfekt braten und schmoren.

Es ist ein sehr großes, mageres an der Wirbelsäule liegendes Stück der Rinderkeule. In seinem vorderen Teil grenzt die Hüfte an das flache Roastbeef, im unteren Bereich an die Kugel und im hinteren Teil an den Tafelspitz. Als portioniertes Hüftsteak eignet sich das Sirloin Steak ideal zum Kurzbraten.

Rumpsteak / Strip Loin / Roastbeef

Das Rumpsteak stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes und ist auch bekannt als Roastbeef oder Strip Loin. Es gehört nach dem Filet zum begehrtesten Stück und ist das Highlight der weiblichen Feinschmecker. Man erkennt das Rumpsteak am charakteristisch deutlich sichtbaren Fettrand.

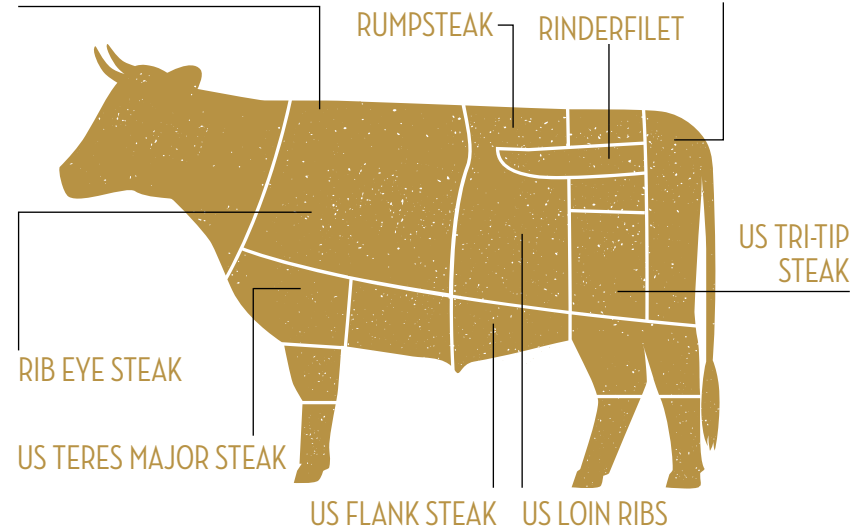
Spare Ribs

Nennen Sie sie, wie Sie wollen: Spare Ribs, Rippchen, Back Ribs, Costillas, Short Ribs oder St. Louis Cut.

T-Bone & Porterhouse

Für den Genuss zu zweit - Porterhouse oder T-Bone Steak. Die Unterscheidung dieser beiden Steaks hängt von der Größe des Filetanteils ab - ist dieser höher als 3,2 cm, handelt es sich um ein Porterhouse Steak, ab etwa 1,2 cm ist es ein klassisches T-Bone Steak. Der charakteristische T-Knochen verleiht dem Steak seinen intensiven Fleischgeschmack und großartige Saftigkeit.

US CHUCK-EYE-ROLL STEAK



Hanging Tender - From Nose to Tail at its Best!

Genuss hat manchmal viele Namen - so auch beim Hanging Tender. Denn der Cut ist außerdem unter den Bezeichnungen Nierenzapfen, Hanger Steak oder Kronfleisch bekannt. In Österreich nennt man das Hanging Tender Herzzapfen und in Frankreich Onglet. Das Hanging Tender wird aus dem Bauchbereich des Rindes geschnitten. Genau genommen handelt es sich bei diesem Cut um den Stützmuskel des Zwerchfells. Das Hanging Tender gehört zu den Premiumcuts, was unter anderem daran liegt, dass es diesen Cut nur einmal pro Tier gibt.

Dry Age

Dry-Aged Beef ist am Knochen trockengereiftes Fleisch. Während der Reifung entwickeln Dry-Aged Steaks einen ganz besonderen, buttrig-nussigen Geschmack. Das Dry-Aging und der damit einhergehende Wasserverlust intensivieren diesen sogar noch und machen ihn aromatischer. Jeder, der schon einmal Dry-Aged Beef probiert hat, ist erstaunt, wie aromatisch und intensiv-ursprünglich Steaks schmecken können.

HOW TO GRILL

BLUE roter, kalter Kern Temperatur weniger 35°C	MEDIUM rosa warmer Kern Temperatur 55 °C
RARE blutig kalter Kern Temperatur weniger 45°C	MEDIUM WELL leicht rosa heisser Kern Temperatur 60°C
MEDIUM RARE leicht blutig warmer Kern Temperatur 50 °C	WELL DONE durchgebraten grau Temperatur 70°C

BEILAGEN & SOSSEN

Tomaten Salat | Gurken Salat | kleiner gemischter Salat | Grüner Spargel | Grillgemüse | cremiger Spinat | wilder Brokkoli | Karotten m. Pinienkernen | Mac & Cheese | Zwiebelringe m. Sour Cream | geschmorte rote Zwiebeln **je Portion 4,50 €**

Ofenkartoffel m. Sour Cream | Hausgemachtes Kartoffelpüree m. Röstzwiebeln | Süßkartoffelpommes m. Chipotle Mayonnaise Golden French Fries m. Senf Mayonnaise | Kartoffelgratin m. Sahne u. Parmesan Kartoffelrösti m. Sour Cream | Mais m. Kräuterbutter **je Portion 5,50 €**

Pfeffersoße m. unserem Bucay Hauspfeffer | Cognac Rahmsauce Bratensoße Bearnaise | Chipotle (Jalapenos) Mayonnaise | BBQ Soße Kräuterbutter | Café de Paris Butter | Steakbutter **je Portion 3,50 €**

Hausgemachte Trüffel Mayonnaise **je Portion 4 €**

DESSERT

ALLERLEI VON SCHOKOLADE **12 €**
Salz | Karamell | Früchte

NEW HAGEN CHEESECAKE **11 €**
Blaubeere | Quark | Haferflockeneis

GERMKNÖDEL MIT ZWETSCHGE **9 €**
Vanille | Mohn

HAUSGEMACHTE SORBETS UND EISCREME
nach Tagesangebot

CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNHE **9 €**
Schokoladeneis | Früchte

KÄSEAUWAHL vom Affineur Waltmann **14 €**
vier verschiedene Käsespezialitäten | Elbers Fruchtbrot

DESSERTVARIATION DES HAUSES **14 €**

ELBERS 800° EMPFEHLUNG

Hausgemachte Petit Four und Trüffel
kleine Auswahl **3 Stück | 7 €**
mittlere Auswahl **5 Stück | 10 €**
große Auswahl **10 Stück | 18 €**



ELBERS 800°

restaurant + bar

VORSPEISEN

TATAR

frisch für Sie zubereitet

Rind | aus dem Filet **17 €**

Thunfisch | Sashimi **16 €**

Lachs | Wildfang **13 €**

wählen Sie Ihre Zubereitung

Klassisch | Cognac | Kapern | Sardellen | Wachtelei

Mediterran | Kräuter | Zitrone | Oliven | Parmesan

Asiatisch | Zitrussoja | Chili | Koriander | Ingwer

Gerne braten wir es auf Wunsch kurz an.

VEGETARISCHES TATAR

Avocado | Tomate | Kräutersalat | Quinoa **15 €**

BÜFFELMOZZARELLA

Brotchips | reife Tomaten | Basilikum | Avocado | Rucola **14 €**

SPARE RIBS NACH ART DES HAUSES MIT UNSEREM SPEZIALGEWÜRZ „RAUCHIGE DRECKSAU“

BBQ | Rauchige Drecksau | Kraut | Zwiebelringe **15 €**

CEASAR SALAD

Romana Salat | Parmesan | Kapernäpfel | Croutons | Sardellen **9 €**

PULPO VOM GRILL

lauwarmer Salat von gegrilltem Gemüse | Pulpo vom Grill | Kräuter | Frischkäse **16 €**

SALAT DER SAISON

klein 7 € / groß 14 €

mit Johannisbeerendressing

oder Aceto-Balsamico Dressing und Himbeersalz

dazu

Büffelsteakmedaillon **ca. 100 g / 11 €**

Rinderfiletstreifen **ca. 100 g / 14 €**

Hähnchenbrust vom Grill **ca. 160 g / 16 €**

Lachstranche vom Grill **ca. 120 g / 14 €**

Pulpo vom Grill **ca. 100 g / 14 €**

Oder fragen Sie nach Ihrer Lieblingszutat

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VITELLO STÖRNATO

Kalbsrücken | Stör Mayonnaise

Caviar de Prunier | Salat

24 €

DAS ENORM GETRÜFFELTE

US BEEF CARPACCIO

US Beef | Trüffel | Trüffelöl | Pinienkerne

Salat | Parmesan | Bucay Pfeffer

24 €

GERÄUCHERTER REHRÜCKEN

Rehrücken | Feldsalat

Spitzkohl | Pfifferlinge

22 €

SUPPEN

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

Petersilienwurzel Ravioli **7 €**

BEEF TEA

kräftige Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Flädle **8 €**

BOUILLABAISSE

Safran | Edelfische | Muscheln | Sauce Rouille | Garnele **12 €**

PASTA

TAGLIATELLE

schwarzer Trüffel | grüner Spargel | Parmesan **18 €**

HAUSGEMACHTE, ENORM GETRÜFFELTE RAVIOLI UND PARMASCHINKEN

Trüffelravioli | Parmaschinken | Trüffel | Rieslingsoße

kleiner Salat

24 €

VORSPEISEN-VARIATION

für eine Person **18 €** | für zwei Personen **24 €**

Sie wollen Ihr Gericht aufwerten?

Schwarzer Trüffel | **Portion 5 €**

Caviar House Prunier | **Dose 10 g 20 €**

AUS DEM WASSER

THUNFISCH VOM GRILL, RARE

Gemüse | Kokos-Curry-Soße | Basmatireis **28 €**

1/2 KANADISCHER HUMMER VOM GRILL

mit einer Beilage und einer Soße nach Wahl **28 €**

BLACK TIGER GARNELE

à 200 g vom Grill mit Kräuterbutter **18 €**

à 80 g vom Grill mit Kräuterbutter **7 €**

PULPO VOM GRILL

ca. 180 g | mit einer Soße und einer Beilage nach Wahl **21 €**

LACHSKOTELETT VOM GRILL

ca. 220 g | mit einer Soße und einer Beilage nach Wahl **24 €**

HAUSGEMACHTE BURGER

VEGETARISCHER BLACK BEAN BURGER

Black Bean | Röstzwiebeln | Avocado | Mango | Tomate | Senf-Mayonnaise **19 €**

KLASSIK BURGER

Klassischer Hamburger 180 g US Rindfleisch | Salat | Tomate | Zwiebeln **16 €**

KLASSIK CHEESE BURGER

Klassischer Cheese Burger mit Cheddar Käse | **17 €**

180 g US Rindfleisch | Salat | Tomate | Zwiebeln

BLUE CHEESE BURGER

Klassischer Cheese Burger mit Gorgonzola Käse | **18 €**

180 g US Rindfleisch | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Feige

CHICKEN BURGER

160 g Chicken vom Grill | Mango Chutney | Teriyaki Dip | **16 €**

Kräutersalat

BÜFFEL BURGER

180 g Büffel vom Grill | Büffelmozzarella | Tomate | Bacon | Kräutersalat | Feige **18 €**

UNSERE ELBERS 800° GEWÜRZE

Unsere für uns gemischten Gewürze, erhalten Sie auch für Zuhause, ebenso unsere Hausweine.

Himbeersalz | Bucay Pfeffer | Rauchsatz | Mr. Nice Pepper | Rauchige Drecksau | Grill & Steakgewürz

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN

Um gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Allergikern zu vermeiden, möchten wir Sie darum bitten, uns Ihre besonderen Unverträglichkeiten bei der Bestellung mitzuteilen. Selbstverständlich informieren wir Sie über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Produkten und Gerichten. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und finden sicherlich Alternativen für Sie!

A ROUND OF BEERS OR NON-ALCOHOLIC FOR THE KITCHEN STAFF

They work hard, making you food, so if you liked what you had and want to say thanks to our kitchen staff, this is how you can do it **8 €**

 Vegetarisch

 Pikant

