

# WILLKOMMEN BEI ELEMENTE DÜREN



KULINARIK INSPIRIERT VON FEUER, WASSER, ERDE UND LUFT

In unserem Restaurant verbinden wir Geschmack mit Natur. Unsere Speisekarte ist von den vier Elementen – Feuer, Wasser, Erde und Luft – inspiriert und spiegelt deren Vielfalt, Kraft und Harmonie auf kreative Weise wider. Jedes Gericht ist mit Sorgfalt zubereitet und erzählt eine eigene Geschichte – von feuriger Leidenschaft bis hin zur Leichtigkeit des Seins.

🔥 FEUER- Kräftig, würzig und heiß – gegrillte Spezialitäten, intensive Aromen und mutige Gewürze.

💧 WASSER- Frisch, leicht und klar – Fischgerichte, Meeresfrüchte und kulinarische Inspiration aus Fluss & Meer.

🌿 ERDE- Herzhaft, bodenständig und nährend – feine Gerichte mit Fleisch, Gemüse, Pilzen und Wurzeln.

💨 LUFT- Luftig, süß und verspielt – leichte Kreationen, Desserts und raffinierte Kleinigkeiten zum Genießen.

Genießen Sie Qualität, Nachhaltigkeit und Kreativität – modern interpretiert und liebevoll serviert in stilvollem Ambiente mitten in Düren.

.....

## ÜBER UNSEREN KÜCHENCHEF

**Sayed Hasani – Koch mit Leidenschaft und Vision**



Sayed Hasani“ ist nicht nur der kreative Kopf hinter Elemente Düren, sondern auch ein leidenschaftlicher Koch mit über 10 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Seine kulinarische Reise führte ihn durch renommierte Küchen in ganz Deutschland, wo er sein Handwerk perfektionierte und seinen ganz eigenen Stil entwickelte.

Mit Wurzeln in zwei Kulturen und einem feinen Gespür für Aromen kombiniert er das Beste aus deutscher, mediterraner und internationaler Küche. Dabei stehen für ihn Frische, Qualität und Authentizität an erster Stelle – ebenso wie die Liebe zum Detail.

Seine Vision:

Eine Speisekarte, die inspiriert, überrascht und verbindet – mit Gerichten, die durch die Elemente Feuer 🔥, Wasser 💧, Erde 🌿 und Luft 💨 lebendig werden.

Über uns

# DER AUFTAKT DER ELEMENTE



Vorspeise

 ERDIGES BROT & DIP 5,90

Knuspriges Brot Mit feiner Kräuterbutter & hausgemachtem Dip

 ANTIPASTIPLATTE „ELEMENTE“ 21,90

Gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken, hausgemachte Dips FÜR 2 PERSON

 GARNELEN AL OLIO 15,90

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern gebraten.

 ROTE-BETE-CARPACCIO 12,90

Fein gehobelte Rote Bete, mariniert mit Zitronenöl, serviert mit Feta, Rucola und gerösteten Nüssen.

 THUNFISCH-TATAR AUF MANGO-AVOCADO 14,90

Fein gewürfeltes Thunfischfilet in einer frischen Sesam-Miso-Marinade, auf Mango-Avocado-Salat mit Minze und Sesam

.....

Suppe

 KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE 5,90

Cremige Suppe aus Kartoffeln und Lauch, verfeinert mit knusprigem Bacon und frischen Kräutern.

 TOMATENCREMESUPPE 5,90

Samtige Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit Gewürzen und einem Klecks Sahne.



Salate

 **BURRATA-SALAT MIT OFENGEMÜSE (VEGI)** 14,90  
Cremige Burrata auf Ofengemüse, Rucola & Balsamico

 **GARNELEN-AVOCADO-SALAT** 16,90  
Mit Mango, Cocktailtomaten & Limetten-Honig-Dressing auf Blattsalat

 **SOMMERLICHER HÄHNCHEN-SALAT** 15,90  
Frischer Salat mit saftigen gegrillten Hähnchenbruststreifen, knackigem Gemüse und hausgemachtem Dressing.

 **FEURIGER STEAK-SALAT** 16,90  
Gegrilltes Rinder Hüftsteak auf Blattsalat mit hausgemachtem Dressing und Kräuterbutter



FÜR KLEINE HUNGER & KINDERN

 **THÜRINGER ROSTBRATWURST** 9,90  
Mit hausgemachter Currysauce, Pommes Frites

 **KLEINES SCHNITZEL MIT POMMES** 9,90

 **TORTELLINI RICOTTA-SPINAT (VEGI)** 11,90  
Gefüllt mit Ricotta & Spinat, serviert in feiner Tomaten-Rahmsauce

 **CHICKEN NUGGETS KNUSPRIG** 7,90  
Knusprig gebackene Hähnchenstücke, serviert mit Pommes Frites  
Dip nach Wahl (Ketchup, Mayo)

Snacks



## SCHWEINESCHNITZEL-SPEZIALITÄTEN

Unsere Schnitzel werden frisch zubereitet und mit knusprigen Pommes Frites sowie einem frischen Beilagensalat serviert.

- „WIENER ART“ 17,90  
Klassisch mit Zitrone , Petersilie & Preiselbeeren
- „JÄGER ART“ 18,90  
Cremige Sauce mit frischen Champignons
- „MIT SAUCE HOLLANDAISE“ 18,90  
Verfeinert mit zarter Hollandaise Sauce
- „HOLSTEINER ART“ 18,90  
Mit Spiegelei & gebratenen Zwiebeln
- „ELEMENTE ART SPEZIAL“ 18,90  
Mit gebratenen Zwiebeln, knusprigem Speck & Sauce Béarnaise.
- „SCHNITZEL SÜDTIROL“ 18,90  
Mit Speck-Zwiebelrahmsauce
- „SCHNITZEL TOMATE-BASILIKUM“ 18,90  
Mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße,



### EXTRAS - BEILAGEN & SAUCEN

- |  |   |
|--|---|
|  Beilagen |  Hausgemachte Saucen |
| Pommes frites – 3,50   | Sauce Hollandaise – 3,50  |
| Kroketten – 3,90   | Zitronen-Butter-Sauce – 3,50  |
| Tagliatelle – 4,20   | Safransauce – 3,50  |
| Grillgemüse – 4,50   | Pfefferrahmsauce – 3,50   |
| Beilagensalat – 4,20   | Mayo/ketchup – 1,00   |





# Feuer & Fleisch

	<b>RINDERRUMPSTEAK (CA 250G)</b>	<b>27,90</b>
	Mit Kräuterbutter & schmorzwiebeln oder Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Pommes Frites oder Ofenkartoffeln & Salat	
	<b>RINDERHÜFTSTEAK (CA 250G)</b>	<b>24,90</b>
	Zart gegrillt, mit Kräuter Butter oder Pfefferrahmsauce Dazu Pommes oder Ofenkartoffeln & Salat	
	<b>SCHWEINEFILET-MEDAILLONS</b>	<b>23,90</b>
	In Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise, mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten	
	<b>GRATINIERTE HÄHNCHENBRUST</b>	<b>19,90</b>
	Saftiges Hähnchenbrustfilet, mit feiner Pilzrahmsauce und dazu pommes frites oder kroketten.	
	<b>ELEMENTE GRILLPLATTE</b>	<b>31,90</b>
	Zartes Rinderhüftsteak, Schweinefilet , Hähnchenbrustfilet, Dazu Grillgemüse, Pfefferrahmsauce, und Kroketten oder Pommes	
	<b>TAFELSPIZ VOM RIND</b>	<b>26,90</b>
	Traditionell gegart in einer Kräftigen Gemüsebouillon, serviert mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und saisonalem Gemüse	
	<b>HÄHNCHENBRUSTFILET IN CURRY-SAHNESAUCE</b>	<b>21,90</b>
	Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet, in einer fruchtigen Sauce & Reis	
	<b>ELEMENTE BURGER</b>	<b>15,90</b>
	Rindfleisch-Patty mit Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Salat, Tomaten & Trüffelsauce	





Pasta & Fisch

- 
**NORWEGISCHES LACHSFILET** 22,90  
 auf frischer Tagliatelle in einer cremigen Weißwein-Zitronen-Sauce,  
 verfeinert mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan
- 
**DORADEFILET AUF RATATOUILLE-GEMÜSE** 21,90  
 Auf aromatischem Ofengemüse mit feinen Kräutern, dazu  
 knusprige Kroketten & cremige Kräuter-Knoblauch-Sauce,
- 
**FISCHPLATTE „ELEMENTE“** 26,90  
 Lachsfilet, Doradefilet & 3 Riesengarnelen  
 auf Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln & Zitronensauce

## PASTA

- 
**TAGLIATELLE „VERDURA PESTO“ (VEGI)** 15,90  
 Mit saisonalem Gemüse & hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
 verfeinert mit Parmesan
- 
**TAGLIATELLE MIT GARNELEN** 22,90  
 Frische Tagliatelle in cremiger Tomatenrahmsauce mit gebratenen Garnelen
- 
**TAGLIATELLE „TARTUFO BIANCO“ (VEGI)** 18,90  
 Frische Tagliatelle in cremiger Weißweinsauce mit feinem Trüffelpesto,  
 veredelt mit geriebenem Grana Padano & einem Hauch Trüffelöl





Desert

- |   |                                 |       |
|---|---------------------------------|-------|
|      | ZITRONEN-HONIG-KUCHEN           | 5,90  |
| Saftig, leicht & sommerlich – mit einem Hauch frischer Zitrone und feinem Blütenhonig |                                 |       |
|      | SCHOKO-HONIG-KUCHEN             | 5,90  |
| Locker & intensiv – dunkle Schokolade trifft auf goldenen Honig                       |                                 |       |
|     | BLÄTTERTEIGKUCHEN „NAPOLEON“    | 5,90  |
| Fein geschichteter Blätterteig mit Crème Pâtissière,                                  |                                 |       |
|    | CRÈME BRÛLÉE                    | 6,90  |
| Klassisch französisch mit knuspriger Karamellkruste & feiner Vanille                  |                                 |       |
|    | KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN | 11,90 |
| Mit Mandeln, Apfelkompott & Preiselbeeren.  |                                 |       |
|    | GEMISCHTES EIS MIT SAHNE        | 6,90  |
| Drei Kugeln Eis nach Wahl mit Karamellsauce, Schlagsahne                              |                                 |       |

.....

**Allergiehinweis:** Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder – unverträglichkeit haben, informieren Sie uns bitte, damit wir Ihr Gericht individuell anpassen können. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine detaillierte Liste der Zutaten und Allergene zur Verfügung.