

Speisen
und
Getränke

Schnitzeltag

Jeden Sonntag

SCHNITZEL HAMBURG 6,70 €
mit Spiegelei, Kartoffelecken und Salatbeilage.

SCHNITZEL WIENER ART 6,70 €
mit Kartoffelgratin und Salatbeilage

SCHNITZEL MIT JÄGERSOBE 6,70 €
dazu Bratkartoffeln

ELFIDA SCHNITZEL 6,70 €
Brokkoli Gorgonzola Sahnesoße und Kartoffelecken



Genießen Sie unsere hausgemachten Schnitzel mit verschiedenen Soßen und Beilagen

Frühstück

- **Kleines Frühstück** 3,50 €
Schnitt Käse, Ei, Salami, Butter und Obstgarnitur
- **Paris** 4,50 €
2 Crépés, Butter, Brie, Ei, Konfitüre und Obstgarnitur
- **Käse Frühstück** 5,60 €
Mozzarella, Gouda, Weichkäse, Rührei, Kräuterquark, Butter
- **Englisches Frühstück** 6,20 €
2 Spiegeleier, gebr. Bacon, Weißbohnen in Tomatensoße, 3 Bratwürstchen, käse, Butter und Obstgarnitur
- **Bauernfrühstück** 5,90 €
Omelette von 3 Eier, Kartoffeln, Zwiebel, Speck, Gemüse, Butter, ketchup und Salat
- **Italienisches Frühstück** 6,90 €
Weichkäse, Gouda, Mozzarella, Mortadella, Lachs, Salami, Oliven, Ei, Butter und Obstgarnitur
- **Kleines Elfida Frühstück** 5,90 €
Sucuk- Rührei, Halloumi, Schafskäse, Oliven, Butter, Börek und Obstgarnitur
- **Großes Elfida Frühstück** 7,70 €
Sucuk- Rührei, Halloumi, Schafskäse, Oliven, Butter, Börek, Obstgarnitur und frischer Minztee

Brotkorb besteht aus 1 helles und 1 dunkles Brötchen

Frühstück

- Rührei mit jeweils 3 Eier
 - Natur 3,80 €
 - Mit Sucuk 4,80 €
 - Schinken, Zwiebel und Butter 4,50 €
 - Spinat, Schafskäse und Butter 4,30 €
 - Mozzarella, Tomaten und Butter 4,10 €
- Omelette mit Salatbeilage und 1 Brötchen
 - Natur 3,80 €
 - Spinat, Schafskäse und Butter 4,30 €
 - Champignons, Salami, Schinken, Butter 4,50 €
 - Gemüse 4,10 €
- Brötchen**
 - Schinken, Schnittkäse, Blattsalat 2,40 €
 - Mozzarella, Tomaten und Pesto 2,60 €
 - Räucherlachs, Meerrettich und Blattsalat 2,80 €
- Kleinigkeiten**
 - Eiweißschok mit Zimtquark und fr. Früchten 3,40 €
 - Müsli und Cornflakes
 - Müsli mit Joghurt und fr. Früchten 3,20 €
 - Obstsalat und Honig 3,00 €
- Extra**
 - 1 Brötchen, Konfitüre, Nougat, Butter 0,60 €
 - Gekochtes Ei 0,70 €

Starter

Gemischte Vorspeisen Platte

- 1 Person 5,90 €
- 2 Personen 9,80 €

Mit pikantem Ezme Dip, Hummus, cremiger Schafskäse, Börek und Oliven

Mozzarella Salat 4,40 €

mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Pesto

Elfida Salat 7,50 €

mit Hähnchenbrust, Halloumi Käse, Rucola und French Dressing

Farmer Salat 7,50 €

mit Blattsalat, gebratener Champignons und Knoblauch-Kräuter
Baguette Bluecheesse Dressing

Rote Linsensuppe nach Anatolischer Art 3,50 €

Gemüse Suppe „Vegan“ 3,50 €

Grillspezialitäten vom Lavasteingrill

Rumpsteak 13,60 €

mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin

Köfte 8,80 €

Lamm und Rinder Köfte mit pikantem Ezme Dip und Bulgur

Gemischter Grillteller 14,90 €

mit Lammfleisch, Rindersteak, Hähnchenspieß, Köfte

mit pikantem Ezme Dip und Bulgur

Lammrippchen 11,80 €

mit Kartoffelgratin und pikantem Ezme Dip und Fladenbrot

Spare Ribs 10,50 €

mit Barbecue Soße, Salat und Kartoffelecken

Serviert in einer Gusspfanne

T-Bone Steak 18,50 €

mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin

Lammspieße 12,30 €

mit Rucola Salat, Gemüse Spieß, Bulgur und Fladenbrot

Hähnchenspieße 8,60 €

mit Rucola Salat, Gemüse Spieß, Bulgur und Fladenbrot

Hauptspeisen

Gemischte Elfida Platte 8,60 €

mit Hähnchenbruststreifen, gebratenem Gemüse, Halloumi, Börek, Hummus, pikanter Ezme Dip und Bulgur

Vegetarische Elfida Platte 7,60 €

mit gebratenem Gemüse, Halloumi, Börek, Hummus, pikantem Ezme Dip und Bulgur

Hähnchen Überbacken 7,90 €

mit Mozzarella, Spinat, Tomatensoße und Bulgur

Gebratene Hähnchenbrust 7,60 €

mit Erdnuss Soße und Rosmarinkartoffel

Halloumiteller 6,90 €

mit frittiertem Ziegenkäse, Hummus, pikantem Ezme Dip und Bulgur

Schnitzel 8,20 €

Champignons Sahnesoße und Kartoffelecken oder Brokkoli Gorgonzola Sahnesoße und Kartoffelecken

Pasta

Elfida Pasta 6,50 €

mit Hähnchenbrust, frische Champignons, Broccoli Sahnesoße

Vegetarische Pasta 6,50 €

mit Spinat, Broccoli, frische Champignons, Paprika in pikanter
Tomatensoße

Aus dem Ofen

Vegetarischer Auflauf 8,40 €

mit frische Champignons, Broccoli, Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat in
Gorgonzola Sahnesoße überbacken mit Käse

Spinat Auflauf 6,50 €

mit Blattspinat, Kartoffel in Sahnesoße, überbacken mit Schafskäse
und zwei Eiern

Güvec türkischer Auflauf 9,60 €

mit Lammfleisch, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, pikanter
Tomatensoße

Ratatouille „Vegan“ 6,40 €

Vegetarischer französischer Gemüse Eintopf

Weinkarte Elfida

Flaschenweine

Weißweine

Grauburgunder Gneis 2012/13, Weingut Frey, Baden, BRD 32,50 €

Dieser elegante und schmelzige Grauburgunder aus dem Glottertal hat einen an Nüsse
und Kernobst erinnernden Duft. Im Mund erscheinen Aromen reifer Früchte und
mineralische Noten.

Chablis 2012/13, Daniel Dampt, Chablis, Frankreich 43,80 €

Dieser elegante und vielschichtige Wein duftet nach Limetten und Grapefruit, er ist
geradlinig, frisch und klar – klassisch Chablis.

Weissburgunder 2012/13, Weingut Ehmoser, Wagram, Österreich 34,20 €

Ein vollmundiger, fruchtbetonter Weissburgunder mit feinem mandelwürzigen Duft;
sehr komplex mit kräftigem Körper und schönem Schmelz.

Rotweine

Spätburgunder Alte Reben 2011, Weingut Frey, Baden, BRD 36,80€

Dieser Spätburgunder aus Baden ist ein sehr eleganter und feiner Wein mit leicht rauchigen Aromen und Aromen von roten Früchten. Der Wein hat eine sehr sanfte Säure und weiche Tannine.

Chianti Classico 2010/2011, Fattorio Le Fonti, 38,20€

Chianti, Italien

Viel Sangiovese und ein wenig Merlot ergeben einen frischen und sehr balancierten Chianti mit seinen typischen Kirschnoten.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2010, Brigaldara, 39,50€

Valpolicella, Italien

Kraftvoller Wein aus den Trauben Corvina und Rondinella. Sehr vollmundig und dunkel mit feinen Aromen von Rosinen und getrockneten Pflaumen; trotz der süßlichen Aromatik ein trockener Wein.

Fortin Pleasance St. Emilion 2011, Cheval Quancard, 37,90€

Bordeaux, Frankreich

Dieser gut balancierte Bordeaux präsentiert Noten von reifen Feigen, Quitten und Himbeeren. Begleitet von einer sanften Säure und reifen Tanninen erscheint er vollmundig und samtig.

Senorio de Librares Reserva 2007, Senorio de Librares, 32,70€

Rioja, Spanien

Rioja aus 100% Tempranillo mit harmonischem Duft nach Waldbeeren und Leder. Der Wein ist körperreich aber nicht zu schwer und hat eine schöne Frische. Die Tannine sind weich und seidig, im Abgang zeigen sich feine Nuancen von Kakao und dunkler Konfitüre.

Weißwein 0,2 l

Pinot Grigio, Cantina Soligo, IGT Veneto, 4,40 €

Vollmundiger und kräftiger Weißwein aus Norditalien mit sehr sanfter Säure

Chardonnay, Weingut Zimmer-Mengel, Rheinhessen 4,50 €

Trockener Chardonnay aus Rheinhessen mit Aromen von gelbem Apfel

Riesling, Weingut Kesselstatt, Mosel 5,20 €

Feiner und eleganter Riesling mit Aromen von Pfirsich und Aprikose

Rosé Wein 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst, Fritz Waßmer, Baden 4,40 €

Charmanter Rosé mit sanfter Säure und Aromen von hellen roten Früchten

Rotwein 0,2 l

Merlot, Vignobles Voie d'Heracles, IGP Oc 4,40 €

Typischer, kraftvoller Südfrenzösé mit kirschigen Aromen, sehr trocken

Rioja Crianza, Senorio de Librares, DOC 5,50 €

Beeriger Spanier aus den Trauben Tempranillo & Garnacha, feine Holzaromen durch die Fasslagerung

Primitivo, Tenuta Boncore, IGT Salento 5,80 €

Seftiger Rotwein aus dem Süden Italiens, Aromen von Pflaumen und getrockneten Früchten

Domaine Ameillaud, AOP Cotes du Rhone 5,80 €

Dunkler, vollmundiger Französer aus den Trauben Grenache, Syrah und Cernignan, sanfte Säure

Bier vom Fass

Menge in l

Radeberger vom Fass	0,3/0,5	2,50 € / 3,20 €
---------------------	---------	-----------------

Flasche

Beck's	0,33l	2,80 €
Beck's alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Berliner Pilsner	0,33l	2,80 €
Berliner Weisse mit Sirup	0,33l	3,10 €
Heineken	0,33l	3,30 €
Hefeweizen	0,5l	3,50 €
Kristallweizen	0,5l	3,50 €
Bananenweizen	0,5l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser SpreeQuell	0,2/0,4	1,80 € / 3,10 €
Stilles Mineralwasser SpreeQuell	0,2/0,4	1,80 € / 3,10 €
Flasche Mineralwasser SpreeQuell		5,50 €

Hausgemachte Limonade	0,25	4,50 €
-----------------------	------	--------

Coca Cola, Cola Light	0,2/0,4	2,10 € / 3,80 €
-----------------------	---------	-----------------

Fanta, Sprite	0,2/0,4	2,10 € / 3,80 €
---------------	---------	-----------------

Schweppes Tonic Water	0,2/0,4	2,50 € / 4,20 €
-----------------------	---------	-----------------

Schweppes Ginger Ale	0,2/0,4	2,50 € / 4,20 €
----------------------	---------	-----------------

Bionade Holunder	0,33	3,00 €
------------------	------	--------

Club Mate	0,33	3,00 €
-----------	------	--------

Frischer O-Saft	0,2	3,20 €
-----------------	-----	--------

Beckers Apfelsaft	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
-------------------	---------	-----------------

Beckers Orangensaft	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
---------------------	---------	-----------------

Beckers Maracujanektar	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
------------------------	---------	-----------------

Beckers Mangonektar	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
---------------------	---------	-----------------

Beckers Kirschsaft	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
--------------------	---------	-----------------

Beckers Banaennektar	0,2/0,4	2,20 € / 3,90 €
----------------------	---------	-----------------

Saftschorle	0,2/0,4	2,10 € / 3,70 €
-------------	---------	-----------------

Café, Tee & mehr

Café	2,10 €
------	--------

Espresso	1,50 €
----------	--------

Cappuccino	2,50 €
------------	--------

Latte Macchiato	2,90 €
-----------------	--------

Milchkaffee	2,90 €
-------------	--------

Großer Kaffee	3,50 €
---------------	--------

Chai Latte	3,30 €
------------	--------

Chai Latte mit Sojamilch	3,80 €
--------------------------	--------

Darjeeling Tee 2-Flush ^{Bio}	2,50 €
---------------------------------------	--------

Earl Grey ^{Bio}	2,50 €
--------------------------	--------

Tulzi- Orange- Ingwer ^{Bio}	2,50 €
--------------------------------------	--------

Grüner Tee ^{Bio}	2,50 €
---------------------------	--------

Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
----------------------------	--------

Heiße Schokolade	2,50 €
------------------	--------

Sojamilch 0,50 €