

RESTAURANT

Menu



Gesunde Speisen

Unsere Köche bereiten jeden Tag mit großer Leidenschaft köstliche und leicht verdauliche Gerichte zu und verwenden dabei nur die frischesten Zutaten.

Bio

Unsere Kräuter und essbaren Blüten stammen von einem biologisch zertifizierten Kräutergärtner: Puur Aroma. Diese Bio-Kräuter und -Blumen sind vollgepackt mit Vitaminen, Mineralien und Phyto-Nährstoffen und sind ein echter Immun-Booster.

Dressings

Zum Verfeinern der Salate verwendet die Küche nur die besten kaltgepressten Olivenöl-Dressings von PuurOlijf.

Saisonale

Da wir bei Elaisa mit saisonalen Zutaten arbeiten, wird die Speisekarte jede Saison wechseln. Auf diese Weise folgt der Körper dem natürlichen Rhythmus.

Die Küche ist von 11.45 bis 21.00 Uhr geöffnet.

Willkommensgetränke
inklusive bei Geburtstagen oder Arrangements.
Bitte bei Ankunft an der Rezeption melden.

Auswahl aus:

Kaffee | Tee | Softdrinks | Hausweine per Glas | Smoothies
Prosecco Brut oder Rosé per Glas

Edelsteinwasser - VitaJuwel

Masaru Emoto entdeckte die informationstragenden Eigenschaften des Wassers.

Etwas, das unsere ägyptischen Vorfahren offenbar schon wussten. Sie wendeten häufig die Edelsteintherapie an, indem sie Wasser und Wein mit Edelsteinen versetzten.

Die Verwendung von Edelsteinen zur Förderung der Qualität und der unterstützten Eigenschaften von Trinkwasser kann auch in einem späteren Zeitraum festgestellt werden. Hildegard von Bingen beschrieb im Mittelalter dessen besondere Kraft. Edelsteine werden seit langer Zeit nicht nur durch ihr einzigartiges Aussehen, sondern auch durch ihren feinen Charakter geschätzt.

Jede Art von Kristall oder Edelstein hat besondere Eigenschaften, die sich auf Ihren Körper, Geist und Ihr Gefühl auswirken. Unser „Edelsteinwasser“ wird durch eine mit Edelsteinen gefüllte Röhre, auch „Phiole“ genannt, vitalisiert.

Jede VitaJuwel-Phiole wird von Meisterhand auf patentierte Weise aus hochwertigem böhmischem Glas handgefertigt. Es wird nur Glas verwendet, das frei von Schadstoffen ist, und die Edelsteine bestehen aus sorgfältig ausgewählten Fairtrade-Exemplaren. Erleben und probieren Sie die Kraft unseres vitalisierten VitaJuwel-Edelsteinwassers!



Wellness



Balance



Love

Wellness

Rosenquarz - Amethyst - Bergkristall

1 l | 13,00

Diese erfahrungsreiche und vitalisierende Mischung ist seit Hunderten von Jahren bekannt und soll dazu beitragen, Wahrnehmung, Intuition und Empathie zu verbessern. Gleichzeitig fördert sie das Wohlbefinden.

Amethyst und Rosenquarz stehen für Harmonie und Gleichgewicht, Bergkristall dient als Stein für Klarheit und Wahrnehmung und verstärkt die Wirkung anderer Edelsteine. Erleben Sie "Wellness" für jeden Verstand mit jedem Schluck dieser ausgewogenen und bewährten Mischung!

Balance

Sodalith - Chalcedon - Bergkristall

1 l | 13,00

Sodalith ist seit langem für Gleichgewicht, Weisheit und inneren Frieden bekannt. Außerdem soll es das harmonische Verständnis zwischen den Menschen stärken, weshalb es manchmal „Stein des Dichters“ genannt wird.

Was könnte in dieser Zeit ständiger Unruhe, Eile und hektischer Aktivität mehr helfen? Jeder Schluck Edelsteinwasser mit dieser Mischung kann jeden Tag dazu beitragen, diese Zeit mit einem spirituellen Gleichgewicht, geistigem Frieden und innerer Stärke zu beginnen.

Love

Rosenquarz - Granat - Bergkristall

1 l | 13,00

Liebe ist die höchste Energie im Universum und das schönste Gefühl, das uns durchdringen kann. Diese Energie und dieses Gefühl spürt man mit dieser Mischung. Rosenquarz ist der Edelstein der Harmonie und Einfühlsamkeit. Der feurige Granat steht für Leidenschaft und Sinnlichkeit.

Wenn diese beiden Minerale vereint sind, entsteht eine einzigartige emotionale Liebesdynamik.



Wasser

pro Flasche

Acqua Panna - Mineralwasser	0,50l - 6,50
San Pellegrino - Sprudelwasser	0,50 l - 6,50
Acqua Panna - Mineralwasser	1 l - 9,80
San Pellegrino - Sprudelwasser	1 l - 9,80

LOUTER Kombucha

*Ein frisches und spritziges Lebenselixier, geboren aus der Kraft von Mutter Natur.
Die Zunge prickelnd und leicht sprudelnd. Es bietet ein erhabenes Wohlbefinden für die vitale Seele.*

Rose / Hibiskus	6,50
Ingwer / Minze	6,50
Passionsfrucht / Jasmin	6,50
Passionsfrucht / Ingwer	6,50



AGROPOŠTA

Handgemachte Bio-Limonaden in Spitzenqualität aus handverlesenen heimischen Pflanzen und Früchten aus Kroatien. Agropošta, was für "Post aus der Natur" steht, bietet 100% biologische, handwerklich hergestellte Sirupe ohne künstliche Zusatzstoffe.

Erdbeere	6,50
Holunderblüte	6,50
Himbeere	6,50
Lavendel	6,50
Zitronengras & Ingwer	6,50
Minze	6,50
Zitrone	6,50

Erfrischungsgetränke

Acqua Panna - Mineralwasser	3,70
San Pellegrino - Sprudelwasser	3,70
Coca-Cola	3,70
Coca-Cola Zero	3,70
Fever Tree Indian Tonic	3,70
Tönissteiner Orange	4,20
Tönissteiner Zitrone	4,20
Tönissteiner Früchtekorb	4,20

Säfte

Grapefruitsaft	5,50
Orangensaft	5,50
Ananas Ingwer Zitrone Apfel	6,00
Apfel Birne Himbeere	6,00
Blaubeere Apfel Limette	6,00

Elaisa Specials

ChariTea Red	6,50
<i>Rooibostee mit Passionsfrucht 330ml</i>	
ChariTea Green	6,50
<i>Grüner Tee mit Ingwer 330ml</i>	
PomTon	8,70
<i>Grapefruitsaft mit Tonic</i>	
Orange Tonic	8,70
<i>Orangensaft mit Tonic</i>	
DZjING	
<i>Ingwerlimonade (Ingwer, Limette, Gewürze, Soda)</i>	7,50
OBLIQS	
<i>Kräutermischung (Ingwer – Kräuter – Bio-Apfelsaft)</i>	8,50

Smoothies

Lovely Green	8,00
<i>Spinat Avocado Mango grüner Apfel Banane</i>	
Strawberry Bomb	8,00
<i>Erdbeere Banane Apfel</i>	
Hawaiian	8,00
<i>Mango Banane Apfel Passionsfrucht</i>	



Entdecken Sie **OBLIQS**, eine Mischung aus
über 20 lokal zusammengestellten **Kräutern**



Ingwer



Wirkt entzündungshemmend
und stärkt Ihr Immunsystem
nachhaltig.

Limette & Zitronensäure



Reich an Vitamin C und
starken Antioxidantien.

Zimt



Hilft bei der Regulierung des
Blutzuckerspiegels und ist
reich an Antioxidantien.

Nelke



Ist bekannt für ihre antibak-
teriellen und schmerzlindern-
den Eigenschaften.

+ 20 ausgewählte Kräuter

Neben dieser kraftvollen Basis enthält unsere Mischung
noch 20 weitere sorgfältig ausgewählte Kräuter!

OBLIQS | ELAISA

Warme Getränke



Espresso	3,90
Kaffee	3,90
Kaffee entkoffeiniert	3,90
Cappuccino*	4,50
Cappuccino mit Schlagsahne	4,90
Milchkaffee*	4,70
Latte Macchiato*	4,70
Heiße Schokolade*	4,20
Gourmand Kaffee <i>Mandel-Kompel-Likör / Schlagsahne / Biskuit</i>	7,00
Ergänzung: Schlagsahne	1,50
Muffin verschiedene Sorten	4,50

Alle Kaffeesorten sind in entkoffeinerter Form erhältlich

**Auch mit Hafermilch / Sojamilch / Mandelmilch / Kokosmilch erhältlich*

Frozen Cappuccino

Classic <i>Frozen Cappuccino Schlagsahne</i>	6,90
Hazelnut <i>Frozen Cappuccino Haselnusscreme Schlagsahne</i>	7,90
White Chocolate <i>Frozen Cappuccino weiß Schokoladecreme Schlagsahne</i>	7,90
Caramel <i>Frozen Cappuccino Toffee Creme Schlagsahne</i>	7,90

Matcha

Ceremonial Matcha (<i>heiß oder kalt</i>)	8,50
Blue Matcha (<i>heiß oder kalt</i>)	8,50

Erhältlich mit Kuhmilch / Hafermilch / Sojamilch / Mandelmilch / Kokosmilch



Tee-Karte

Frischer Tee

Minztee	4,70
Ingwertee	4,70

Kräutertee (Infusion)

(Kräuter brauchen Zeit, um ihre Mineralien freizusetzen. Je länger der Aufguss zieht, desto stärker sind Geschmack und Wirkung)

Sternenhimmel (Bio)	4,90
<i>Zutaten: Sternanis, Minze, Fenchel, Wacholder und Süßholz</i>	
Meditationstee (Bio)	4,90
<i>Zutaten: Baldrianwurzel, Lavendel, Zitronengras und Minze</i>	
Innere Ruhe (Bio)	4,90
<i>Zutaten: Johanniskraut, Brennnessel, Holunderbeere und Rosenblütenblätter</i>	
Chai Spices (Bio)	4,90
<i>Zutaten: Zimt, Ingwer, Kardamom und Nelken</i>	

Grüner Tee

Jasmin Chun Mee (Bio)	4,90
<i>Geschmack: vollmundig, mild und blumig</i>	

Weißer Tee

Bai Mu Dan (Bio)	4,90
<i>Geschmack: blumig, grasig und süßlich</i>	

Schwarzer Tee

Yunnan (Bio)	4,90
<i>Geschmack: würzig und malzig (tanninarm)</i>	
Magic Forest	4,90
<i>Zutaten: Schwarzer Tee mit Waldbeeren und Rosenknospen</i>	
<i>Geschmack: aromatisch und fruchtig</i>	

Oolong thee

Golden Rose (Bio)	4,90
<i>Zutaten: Oolong-Tee mit Rosenblüten und Ringelblumen</i>	
<i>Geschmack: blumig und nussig</i>	

Rooibos *(tanninarm und koffeinfrei)*

Orange	4,90
<i>Geschmack: milde, sonnengereifte Orange</i>	

Blumentee

Blooming Basket Teeblume	6,50
<i>Zutaten: Grüner Tee mit einer Auswahl an Tausend-Tage-Blüten</i>	

Die Brauerei Kompel wurde 2015 in Maasmechelen als Hommage an die Minenarbeiter gegründet, die von weit her kamen und dank ihrer harten Arbeit und der geförderten Kohle allen Belgiern Wohlstand brachten.

In der Mine gibt es keinen Unterschied. Verschiedene Kulturen schließen sich unter der Erde zusammen und sorgen füreinander, damit sie sicher an die Oberfläche kommen. Der Name Kompel ist das Rufzeichen der Bergleute und bedeutet so viel wie "Kamerad" oder "Freund". Niemand wird ausgeschlossen, alle nehmen teil. Die Minenmentalität ist auch das Konzept der Kompel-Brauerei.



Biere

Kompel Pils 4%	4,20
Kompel Bovengronds Blond 6%	5,70
Kompel Ondergronds Dunkel 6%	5,70
Kompel Prion des Fleurs (Nationalpark Honigbier) 8%	6,30
Kompel l'Or Noir 8,2% (Beste Trippel – World Beer Awards 2021)	6,30
Kompel Kriek 3,5%	5,00
Kompel alkoholfrei 0,2%	5,90
Tripel Kanunnik 8,2% - Brauerei Wilderen	6,30
Duvel 8,5%	6,00
Sint Barbara (stark blond) 8,5%	6,30

Die Sauna und Alkohol sind keine gute Kombination. Genießen Sie alkoholische Getränke in Maßen nur nach der Sauna, nicht davor.

Cocktails

Sunset Martini	14,50
<i>Wodka Passionsfrucht Vanille Limette</i>	
Lazy Red Cheeks	14,50
<i>Wodka Himbeere Veilchen Limette Zucker</i>	
Espresso Martini	14,50
<i>Wodka Kaffeelikör Kaffee Zucker</i>	
Amaretto Sour	14,50
<i>Amaretto Orange Limette</i>	
Relax on the Beach	14,50
<i>Wodka Pfirsich Orange</i>	
Mojito	14,50
<i>Weißer Rum Sprudelwasser Limette Minze Zucker</i>	

Mocktails

Sunrise Martini 0%	10,50
<i>Passionsfrucht Vanille Limette</i>	
Ambrosia 0%	10,50
<i>Cranberries Guaya Himbeere Zitrone</i>	
Relax on the Beach 0%	10,50
<i>Pfirsich Orange Cranberry</i>	
Ipanema 0%	10,50
<i>Passionsfrucht Vanille Limette Ginger Ale</i>	
Mojito 0%	10,50
<i>Sprudelwasser Limette Minze Zucker</i>	

Aperitifs

Aperol	9,70
Martini Bellini	8,00
Gin Tonic	14,50
<i>Kompel Charbonnage Indian Tonic</i>	
Gin Tonic	14,50
<i>Kompel Garden-City Rose Tonic</i>	

Die Sauna und Alkohol sind keine gute Kombination. Genießen Sie alkoholische Getränke in Maßen nur nach der Sauna, nicht davor.



Weinkarte

Weißweine

Larinum Malvasia (Apulien)

Traube: Chardonnay

Geschmack: frisch fruchtig mit einer schönen cremigen Gesamtnote | reife Apfel- und Birnenblüten | Butter

Pro Glas 6,50
Pro Flasche 28,00

Laureato - Vetrère (Apulien)

Trauben: Chardonnay, Fiano

Geschmack: voller harmonischer Wein | reifer Pfirsich & Melone | akzentuiert mit Balsamico

Pro Glas 7,50
Pro Flasche 38,00

Fedele Bianco bio & vegan freundlich (Sizilien)

Trauben: Catarrato, Inzolia, Greciano

Geschmack: frisch fruchtig | mineralisch | Zitrusfrüchte | Mango

Pro Flasche 28,00

Vizzo bianco (Emilia Romagna)

Trauben: Ortugo, Trebbiano

Geschmack: frisch | leicht | Noten von grünem Apfel | leicht blumig

Pro Flasche 38,00

Rosé-weine

Lavasieux rosé gris (Languedoc)

Traube: Grenache

Geschmack: Typisch raffinierter Rosé gris-Stil | rote Rosen | Erdbeere | Granatapfel | herzhaft Mineralität

Pro Glas 6,90
Pro Flasche 29,00

Fedele Rosé bio & vegan friendly (Sizilien)

Traube: Nero d'Avola

Geschmack: sehr charaktervoller Rosé | rische rote Beeren | Kräuter | Veilchen

Pro Glas 6,90
Pro Flasche 29,00

Fraktique gris rosé (Pays d'Oc)

Traube: Pinot gris

Geschmack: exotische Früchte | rote Beeren

Pro Glas 6,90
Pro Flasche 29,00

Die Sauna und Alkohol sind keine gute Kombination. Genießen Sie alkoholische Getränke in Maßen nur nach der Sauna, nicht davor.



Rotweine

Taccione Sangiovese Merlot (Abruzzen)

Traube: Sangiovese, Merlot

*Geschmack: runder fleischiger Geschmack mit schön
geschmolzenen Tanninen | reife rote Früchte | Kräuter*

Pro Glas 6,50

Pro Flasche 28,00

Campo Marina Luccarelli (Apulien)

Traube: Primitivo

*Geschmack: samtiger Wein | reife Waldfrucht | Mokka |
Zimt | weiche Tannine*

Pro Glas 7,50

Pro Flasche 38,00

Fedele Rosso bio & vegan friendly (Sizilien)

Traube: Nero d'Avola

*Geschmack: saftig | elegant | strukturiert | Heidelbeere |
schwarzer Pfeffer*

Pro Flasche 28,00

Chianti Colli Senesi - Tenuta Le Calcinaie bio (Toskana)

Traube: Sangiovese

*Geschmack: intensiver eleganter Wein mit feinen Tanninen |
Himbeere und schwarze Kirsche | Kräuter | Rosen | Zedernholz*

Pro Flasche 41,00

Sekt & Champagner

Prosecco Le Couchon Brut

Pro Glas 9,50

Pro Flasche 43,00

Prosecco Le Couchon Rosé

Pro Glas 10,00

Pro Flasche 48,00

Champagne Paul Goerg - Blanc de Blanc Brut

Pro Glas 12,50

Pro Flasche 69,00

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

Pro Flasche 90,00

Die Sauna und Alkohol sind keine gute Kombination. Genießen Sie alkoholische Getränke in Maßen nur nach der Sauna, nicht davor.



Kleine Häppchen

Portion Oliven	5,50
Portion Käse	5,50
Naanbrot vom Grill Kürbis-Hummus Tomatensalsa	9,50
Elaisa Geschmackstafel Coppa di Parma Parmaschinken Pfeffertau junger Käse Oliven grober Senf	16,50

Das kleine gesunde Essen (von 11u00 bis 17u30)

Fettarmer Bio-Joghurt Granola Frucht Coulis	6,95
Fettarmer Bio-Joghurt Granola Acai	7,00
Fettarmer Bio-Joghurt Granola	6,75

Die süße Pause (von 15u00 bis 17u30)

Pfannkuchen natur Schokoladensoße Obst Schlagsahne	10,50
Pfannkuchen natur kompottiertes Obst Obst Schlagsahne	10,50
Veganer Apfelkuchen vegane Sahne veganes Eis 🍷	10,95
Burgunder Apfelkuchen Crème Anglaise Vanilleeis	10,95
Extra Kugel Eis	1,50
Extra Kugel Vegan Eis 🍷	1,50
Extra Schlagsahne	1,50



Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergentabelle.
Falls Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie eine Anpassung eines Gerichts benötigen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Suppen

(ab 11,45 € - mit Brot serviert)

Suppe des Tages	9,50
Tom Kha vegan	12,95
Tom Kha Kai Hühnchen	15,95

Thailändische Suppe mit Kokos | Sojasprossen | Austernpilze | Frühlingszwiebel | Koriander | Chili

Mahlzeitsalate

(ab 11,45 € - Beilage Brot + €1,50)

Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse Speck Apfel Walnuss Honig-Senf-Dressing	24,50
Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse Apfel Walnuss Honig-Senf-Dressing	23,50
Griechischer Salat Salat Oliven Tomate Gurke rote Zwiebel Paprika Kapern Feta	23,50
Caesar-Salat Caesar-Dressing Croutons Parmesan Ei	22,95
Caesar-Salat Hähnchen Caesar-Dressing Croutons Parmesan Ei	24,95
Detox-Salat Spinat Mango rote Paprika Avocado Granatapfelkerne Kürbiskerne Zitronen-Senf-Dressing	23,50
Burrata Tomaten-Carpaccio Pistazien Basilikum-Püree	18,50

Healthy Elaisa Rice Bowl

Duftende Reisschale | Basmatireis | Gurke | Frühlingszwiebel | Rettich | Ananas | Edamame | Wakame | Koriander | Ingwer

Reisschale mariniertem Tempeh	24,50
Reisschale gegrilltem Thunfischfilet	25,50
Reisschale in Chilisauce mariniertes Rindfleisch	25,50

(Koriander kann nicht weggelassen werden)



Lunch (von 11u45 bis 17u00)

Schwedisches Fladenbrot Räucherlachs Crème fraîche Dill	19,00
Dinkelbrot Brie Walnuss Honig Rucola	15,50
Dinkelbrot Rindercarpaccio Rucola Parmasan Pinienkerne Trüffelmayonnaise	15,50
Käsekroketten Senf-Dill-Creme	17,50
Krabbenkroketten Zitrone Cocktailsauce	24,50
Croque-monsieur Schinken Käse Waldkornbrot	15,50
Croque-Käse Käse Weißbrot	13,50
Rindfleisch-Burger knuspriger Speck Cheddar-Käse Chipotle-Barbecue-Sauce	19,50
Rote-Bete-Burger Rucola Trüffelmayonnaise	18,50
Bao Bun Gewürztes Huhn Frühlingszwiebel Limette Eingelegte Zwiebel Kohlsalat	21,50
Marinierte Hühnerspieß Reis eingelegte Gurke Chili Saté-Soße	24,50
Lachs Gemüse der Saison Hollandaise-Sauce	29,50

Healthy Elaisa Chakra Salad (ab 17 Uhr)

Vollspektrum-Kräutersalat, biologisch angebaut vom Kräuterspezialisten PUUR AROMA, nährend für jedes Chakra. Abgerundet wird der Salat mit essbaren Blüten.
Dieser Salat wirkt auf die folgenden drei Chakren:

Herz-Chakra: Granatapfel | Orange

Kronenchakra: Gurke | Petersilie

Basis-Chakra: Ingwer 23,50

Gelbes Curry 🌶️🌶️ (ab 17u)

*Blumenkohl | Karotten | Brokkoli | Zuckerschoten | Zwiebel | Ananas |
Bambusscheiben | Chilischote | Cashewnüsse | Reis*

Gelbes Curry vegan	24,50
Gelbes Curry Garnelen	27,50
Gelbes Curry Hähnchen	25,50



Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergentabelle.
Falls Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie eine Anpassung eines Gerichts benötigen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Pasta

(ab 17u)

Linguine Arrabiata Olive Chorizo Parmesan 	25,50
Saisonale Ravioli	19,50

Fisch / Fleisch

(ab 17u)

Carpaccio vom Black Angus Balsamico-Essig Trüffelcreme Parmesankäse	18,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfisch Kapern Rucola Petersilie Zwiebeln	18,50
Hühnerspieß Reis eingelegte Gurke Chili Saté-Soße	24,50
Freilandhuhn Gemüse der Saison Tomatensalsa	23,50
Rundstournedos Gemüse der Saison Chimichurri-Sauce	39,00
Kalbsmedaillon 180gr. Gemüse der Saison Champignonsauce	25,95
Fischragout Lachs Kabeljau Seewolf Garnelen Karotten Fenchel Zuckererbsen knuspriger Lauch Weißweinsauce	26,50
Lachs Gemüse der Saison Hollandaise-Sauce	29,50

Beilagen

Separat nicht erhältlich

Pommes frites	4,50
Süßkartoffel-Pommes frites	4,50
Kroketten	4,00
Reis	4,00
Mayonnaise Ketchup Senf	1,00
Brot	1,50



Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergentabelle.
Falls Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie eine Anpassung eines Gerichts benötigen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Nachspeisen

Dame Blanche Fondant	10,50
Vegane Dame Blanche Fondant - laktosefrei 	12,75
Zitronenkäsekuchen Zitronensorbet Himbeercoulis	12,95
Obstsalat verschiedene Stücke saisonaler Früchte	13,50
Eton Mess Erdbeere Sahne Baiser Minze	12,95
Mangomousse Sahne Obst	13,50
Elaisa Dessert Haselnuss-Schokoladenbombe Schokoladenmousse veganes Eis	17,95
Tout-Chocolat Schlagsahne	11,95
Extra Kugel Eis	1,50
Extra Schlagsahne	1,50

Vegetarische & Vegan Speisen (von 11u45 bis 17u)

Naanbrot vom Grill Kürbis-Hummus Tomatensalsa 	9,50
Tom Kha vegan 	12,95
Rote-Bete-Burger Rucola Trüffelmayonnaise 	18,50
Rote-Bete-Burger Rucola 	18,50
Käsekroketten Senf-Dill-Creme 	17,50
Burrata Tomaten-Carpaccio Pistazien Basilikum-Püree 	18,50
Caesar-Salat vegetarisch Caesar-Dressing Croutons Parmesan Ei 	22,95
Salat mit Honig gebackenem Ziegenkäse Apfel Walnuss Honig-Senf-Dressing 	23,50
Griechischer Salat Salat Oliven Tomate Gurke rote Zwiebel Paprika Kapern Feta 	23,50
Detox-Salat Spinat Mango rote Paprika Avocado Granatapfelkerne Kürbiskerne Zitronen-Senf-Dressing 	23,50



Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergentabelle.
Falls Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie eine Anpassung eines Gerichts benötigen, teilen Sie uns dies bitte mit.



GENIEßEN UND SCHENKEN

Wenn Sie ein veganes Gericht 🍽️ bestellen, spenden wir €0,50 an die lokale Wohltätigkeitsorganisation ISERA.

Isera steht für "International Society for the Education and Rescue of Animals". Sie retten das Leben von Tieren in Not auf nationaler und internationaler Ebene, indem sie sich um verarmte Tiere kümmern, mit den Behörden zusammenarbeiten, um Tierquälerei zu bekämpfen, Informationen über den Tierschutz verbreiten und ausgewählte Projekte unterstützen.

Mit Hilfe eines mobilen Operationssaals können wir dank der **Zusammenarbeit mit der König-Baudouin-Stiftung** unser Angebot erweitern.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.iseranimals.org

(ab 17u)

Naanbrot vom Grill Kürbis-Hummus Tomatensalsa 🍽️	9,50
Tom Kha Vegan 🍽️	12,95
Salat mit Honig gebackenem Ziegenkäse Apfel Walnuss Honig-Senf-Dressing 🍽️	23,50
Caesar-Salat vegetarisch Caesar-Dressing Croutons Parmesan Ei 🍽️	22,95
Griechischer Salat Salat Oliven Tomate Gurke rote Zwiebel Paprika Kapern Feta 🍽️	23,50
Detox-Salat Spinat Mango rote Paprika Avocado Granatapfelkerne Kürbiskerne Zitronen-Senf-Dressing 🍽️	23,50
Burrata Tomaten-Carpaccio Pistazien Basilikum-Püree 🍽️	18,50
Duftreisschüssel mit Basmatireis Gurke Frühlingszwiebel Rettich Ananas Edamame Wakame Koriander Ingwer mariniertes Tempeh 🍽️	24,50
Healthy Elaisa Chakra Salad	
Herz-Chakra: Granatapfel Owwrange	
Kronenchakra: Gurke Petersilie	
Basis-Chakra: Ingwer 🍽️	23,50
Gelbes Curry Blumenkohl Karotten Brokkoli Zuckererbsen Zwiebel Ananas Bambusscheiben Chilischote Cashewnüsse Reis 🍽️	24,50
Saisonale Ravioli	19,50



Glutenfreie Gerichte

Oliven	5,50
Käse	5,50
Elaisa Geschmackstafel Coppa di Parma Parmaschinken Pfeffertau junger Käse Oliven grober Senf	16,50
Tom Kha vegan	12,95
Tom Kha Kai Hühnchen	15,95
Salat mit honiggebackenem Ziegenkäse Speckstückchen Apfel Walnuss Honig-Senf-Dressing	24,50
Salat mit honiggebackenem Ziegenkäse Apfel Walnuss Honig Senf Dressing	23,50
Detox-Salat Spinat Mango rote Paprika Avocado Granatapfelkerne Kürbiskerne Zitronen-Senf-Dressing	23,50
Hühnerspieß Reis eingelegte Gurke Chili Saté-Soße	24,50
Lachs Gemüse der Saison Hollandaise-Sauce	29,50
Obstsalat verschiedene Stücke saisonaler Früchte	13,50
Eton Mess Erdbeere Sahne Baiser Minze	12,95

(ab 17u)

Carpaccio vom Black Angus Balsamico-Essig Trüffelcreme Parmesankäse	18,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfisch Kapern Rucola Petersilie Zwiebeln	18,50
Gesunder Elaisa Chakra Salat	23,50
Gelbes Curry vegan	24,50
Gelbes Curry Garnelen	27,50
Gelbes Curry Hähnchen	25,50
Hühnerspieß Reis eingelegte Gurke Chili Saté-Soße	24,50
Rundstournedos Gemüse der Saison Chimichurri-Sauce	39,00
Kalbsmedaillon 180gr. Gemüse der Saison Champignonsauce	25,95
Fischragout Lachs Kabeljau Seewolf Garnelen Karotten Fenchel Zuckererbsen knuspriger Lauch Weißweinsauce	26,50
Lachs Gemüse der Saison Hollandaise-Sauce	29,50

Wenn Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie eine Anpassung eines Gerichts wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

