LOUNGE

Menu



ELAISA

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.

ELAISA

Willkommensgetränke

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

Auswahl aus:
Kaffee | Tee | Softdrinks | Hausweine per Glas |
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 unterstützte 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

ELAISA

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	0.50 l - 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
Passionfrucht / Ingwer	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
Homemade Iced Tea | Pfirsich oder Hibiskus	6,50
Still oder sprudelnd	
Tönissteiner Orange	4,20
Tönissteiner Zitrone	4,20
Tönissteiner Früchtekorb	4,20

Warme Getränke

NESPRESSO

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
Muffin | verschiedene Sorten	4,50
Ergänzung: Schlagsahne	1,50

Alle Kaffeesorten sind in entkoffeinierter Form erhältlich

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

ELAISA

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
Zutaten: Sternanis, Minze, Fenchel, Wacholder und Süßholz

Meditationstee (Bio) 4,90
Zutaten: Baldrianwurzel, Lavendel, Zitronengras und Minze

Innere Ruhe (Bio) 4,90
Zutaten: Johanniskraut, Brennnessel, Holunderbeere und Rosenblütenblätter

Chai Spices (Bio) 4,90
Zutaten: Zimt, Ingwer, Kardamom und Nelken

Grüner Tee

Jasmin Chun Mee (Bio) 4,90
Geschmack: vollmundig, mild und blumig

Weißer Tee

Bai Mu Dan (Bio) 4,90
Geschmack: blumig, grasig und süßlich

Schwarzer Tee

Yunnan (Bio) 4,90
Geschmack: würzig und malzig (tanninarm)

Magic Forest 4,90
Zutaten: Schwarzer Tee mit Waldbeeren und Rosenknospen
Geschmack: aromatisch und fruchtig

Oolong thee

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

Rooibos *(tanninarm und koffeinfrei)*

Orange 4,90
Geschmack: milde, sonnengereifte Orange

Blumentee

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

ELAISA

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.



Die Biere

Kompel Pils 4%	4,20
Kompel Bovengronds Blond 6%	5,70
Kompel Ondergronds Dunkel 6%	5,70
Kompel alkoholfrei 0,2%	5,90
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
Wodka | Passionsfrucht | Vanille | Limette

Lazy Red Cheeks 14,50
Wodka | Himbeere | Veilchen | Limette | Zucker

Espresso Martini 14,50
Wodka | Kaffeelikör | Kaffee | Zucker

Amaretto Sour 14,50
Amaretto | Orange | Limette

Relax on the Beach 14,50
Wodka | Pfirsich | Orange

Mojito 14,50
Weißer Rum | Sprudelwasser | Limette | Minze | Zucker

Mocktails

Sunrise Martini 0% 10,50
Passionsfrucht | Vanille | Limette

Ambrosia 0% 10,50
Cranberries | Guaya | Himbeere | Zitrone

Relax on the Beach 0% 10,50
Pfirsich | Orange | Cranberry

Ipanema 0% 10,50
Passionsfrucht | Vanille | Limette | Ginger Ale

Mojito 0% 10,50
Sprudelwasser | Limette | Minze | Zucker

Virgin Aperol Spritz 7,00

Aperitifs

Aperol 9,70

Martini Bellini 8,00

Gin Tonic 14,50
Kompel Charbonnage | Indian Tonic

Gin Tonic 14,50
Kompel Garden-City | Rose Tonic

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

ELAISA

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 | herzhafte Mineralität
Pro Glas **6,90**
Pro Flasche **29,00**

Fedele Rosé bio & vegan freundlich (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.

ELAISA

Rotweine

Taccione Sangiovese Merlot (Abruzzen) *Traube: Sangiovese, Merlot* *Geschmack: runder fleischiger Geschmack mit schön geschmolzenen Tanninen | reife rote Früchte | Kräuter*	Pro Glas Pro Flasche	6,50 28,00
Campo Marina Luccarelli (Apulien) *Traube: Primitivo* *Geschmack: samtiger Wein | reife Waldfrücht | Mokka | Zimt | weiche Tannine*	Pro Glas Pro Flasche	7,50 38,00
Fedele Rosso bio & vegan freundlich (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 Pro Flasche	9,50 43,00
Prosecco Le Couchon Rosé	Pro Glas Pro Flasche	10,00 48,00
Champagne Paul Goerg - Blanc de Blanc Brut	Pro Glas Pro Flasche	12,50 69,00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	Pro Flasche	90,00
Masia Cava alkoholfrei	Pro Glas Pro Flasche	7,00 28,00

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
Gegrilltes Naanbrot | Kürbishummus | Tomatensalsa *(Erhältlich bis 17:00 Uhr)*	9,50
Mac-and-Cheese-Bällchen | Käsesauce *(Erhältlich ab 17:00 Uhr)*	12,00
Hähnchen-Samosa | Hähnchen-Nems | süße Chilisauce | Salat *(Erhältlich ab 17:00 Uhr)*	16,00
Elaisa Genussplatte | Auberginenkaviar | Oliventapenade | Parmaschinken | Coppa di Parma | Käsewürfel | Tomatentapenade | Krupuk | Brotstangen	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)

Brüsseler Waffel | warme Kirschen | Schlagsahne	12,00
Brüsseler Waffel | gemischte Früchte | Schlagsahne	12,00
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

ELAISA

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 11u45 - mit Brot serviert)

Suppe des Tages	9,50
Thailändische rote Currysuppe | vegan	13,95
Thailändische rote Currysuppe | Hähnchen	15,95

Thailändische Suppe mit glutenfreien Nudeln | Basilikum | Austernpilze | Chili | Frühlingszwiebeln | Sojasprossen

Mahlzeitsalate

(ab 11u45 - Beilage Brot + €1,50)

Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse | Speck | Apfel | Walnuss | Honig-Senf-Dressing	25,50
Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse | Apfel | Walnuss | Honig-Senf-Dressing	23,50
Wintersalat | Kürbis | Rosenkohl | rote Zwiebeln | Grünkohl | Pekannüsse | Granatapfelkerne | Pecorino | Radicchio | Apfelessig-Dressing	23,50
Caesar-Salat | Caesar-Dressing | Croutons | Parmesan | Ei	22,95
Caesar-Salat | Hähnchen | Caesar-Dressing | Croutons | Parmesan | Ei	24,95
Mexikanischer Salat | geröstete schwarze Bohnen | Tomate | Zuckermais | Frühlingszwiebeln | Avocado | Tortillachips | Avocado-Limetten-Dressing	22,95

Healthy Elaisa Rice Bowl

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

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

(Koriander kann nicht weggelassen werden)

ELAISA

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.

Lunch
(von 11u45 bis 17u00)

Schwedisches Fladenbrot | Räucherlachs | Crème fraîche | Dill	22,00
Media Payesita-Brot | geröstetes Gemüse | Feta | Rucola | Pesto	17,95
Dinkelbrot | Rindercarpaccio | Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Pinienkerne	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 | Sesambrötchen | knuspriger Speck | Cheddar-Käse | Chipotle-Barbecue-Sauce	19,50
Rote-Bete-Burger | Sesambrötchen | Rucola | Trüffelmayonnaise	18,50
Bao Bun | Gewürztes Huhn | Frühlingszwiebel | Eingelegte Zwiebel | Limette	21,50
Marinierte Hähnchenspieße | Reis | eingelegte Gurke | Chili | Satésauce	24,50
Lachs | Saisongemüse | Sauce Hollandaise	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

Indischer Curry
(ab 17u)

Blumenkohl | Pak Choi | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln | Chili | Cashewkerne | Reis

Indischer Curry | vegan	24,50
Indischer Curry | Garnelen	27,50
Indischer Curry | Hähnchen	25,50

ELAISA

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)

Risotto | Waldpilze | Parmesan | Rucola | Tomate	25,50
Saisonravioli	22,50

Fisch / Fleisch
(ab 17u)

Carpaccio vom Black Angus | Balsamico-Essig | Trüffelcreme | Parmesankäse	18,50
Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Rucola | Petersilie | Zwiebeln	18,50
Marinierte Hähnchenspieße | Reis | eingelegte Gurke | Chili | Satésauce	24,50
Freilandhähnchen | Saisongemüse | Tomatensalsa	23,50
Hirschfilet 180 g | Saisongemüse | Birne | Preiselbeeren | Portweinjus	39,00
Kalbsmedaillon 180 g | Saisongemüse | Champignonsauce	25,95
Fischeintopf | Lachs | Kabeljau | Seewolf | Garnelen | Karotten | Fenchel | Zuckerschoten | knuspriger Lauch | Weißweinsauce	26,50
Lachs | Saisongemüse | Sauce Hollandaise	29,50
Wildragout | Waldpilze | Kürbis | Birne | Preiselbeeren | Kroketten	29,50

Beilagen
Separat nicht erhältlich

Pommes frites	4,50
Süßkartoffel-Pommes frites	4,95
Drillinge (kleine Kartoffeln)	4,95
Kroketten	4,00
Reis	4,00
Mayonnaise | Ketchup | Senf	1,00
Brot	1,50

ELAISA

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 | laktosefrei	12,75
Kirsch-Cheesecake | Blutorangensorbet	15,95
Pochierte Birne | Waldbeeren | Vanille | Limettenmascarpone | Pistazien-Tuile	15,95
Weiße-Schokoladen-Crème-brûlée | Shortcake mit weißer Schokolade und Karamell	14,95
Schokoladen-Moelleux | Vanilleeis | Schokoladencrumble	16,50
Tiramisu Charlotte	13,95
Tout-Chocolat | Schlagsahne	11,95
Extra Kugel Eis	1,50
Extra Schlagsahne	1,50

Vegetarische & Vegan Speisen

(von 11u45 bis 17u)

Thailändische rote Currysuppe | vegan	13,95
Gegrilltes Naanbrot | Kürbis-Hummus | Tomatensalsa	9,50
Rote-Bete-Burger | Rucola | Trüffelmayonnaise	18,50
Rote-Bete-Burger | Rucola	18,50
Käsekroketten | Senf-Dill-Creme	17,50
Caesar-Salat | Caesar-Dressing | Croutons | Parmesan | Ei	22,95
Salat mit in Honig gebackenem Ziegenkäse | Apfel | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing	23,50
Wintersalat | Kürbis | Rosenkohl | rote Zwiebeln | Grünkohl | Pekannüsse | Granatapfelkerne | Pecorino | Radicchio | Apfelessig-Dressing	23,50
Mexikanischer Salat | geröstete schwarze Bohnen | Tomate | Zuckermais | Frühlingszwiebeln | Avocado | Tortillachips | Avocado-Limetten-Dressing	22,95
Aromatischer Rice Bowl | Reis | Gurke | Frühlingszwiebeln | Radieschen | Ananas | Edamame | Wakame | Ingwer | Koriander | marinierter Tempeh	24,50

ELAISA

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)

Thailändische rote Currysuppe | vegan	13,95
Salat mit Honig gebackenem Ziegenkäse | Apfel | Walnuss | Honig-Senf-Dressing	23,50
Caesar-Salat | vegetarisch | Caesar-Dressing | Croutons | Parmesan | Ei	22,95
Wintersalat | Kürbis | Rosenkohl | rote Zwiebeln | Grünkohl | Pekannüsse | Granatapfelkerne | Pecorino | Radicchio | Apfelessig-Dressing	23,50
Mexikanischer Salat | geröstete schwarze Bohnen | Tomate | Zuckermais | Frühlingszwiebeln | Avocado | Tortillachips | Avocado-Limetten-Dressing	22,95
Aromatische Rice Bowl | Reis | Gurke | Frühlingszwiebeln | Radieschen | Ananas | Edamame | Wakame | Ingwer | Koriander | marinierter Tempeh	24,50
Healthy Elaisa Chakra Salad Herz-Chakra: Granatapfel | Owwrange Kronenchakra: Gurke | Petersilie Basis-Chakra: Ingwer	23,50
Indisches Curry | vegan	24,50
Saisonravioli	22,50

ELAISA

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.

Glutenfreie Gerichte

Oliven	5,50
Käse	5,50
Elaisa Genussplatte | Auberginenkaviar | Oliventapenade | Parmaschinken | Coppa di Parma | Käsewürfel | Tomatentapenade | Krupuk | Brotstangen	16,50
Thailändische rote Currysuppe | vegan	13,95
Salat mit honiggebackenem Ziegenkäse | Speckstückchen | Apfel | Walnuss | Honig-Senf-Dressing	24,50
Salat mit honiggebackenem Ziegenkäse | Apfel | Walnuss | Honig Senf Dressing	23,50
Lachs | Saisongemüse | Sauce Hollandaise	29,50
Weiße-Schokoladen-Crème-brûlée *(Ohne Shortcake)*	14,95
Pochierte Birne | Waldbeeren | Vanille | Limettenmascarpone *(Ohne Pistazien-Tuile)*	15,95

(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
Indischer Curry | vegan	24,50
Indischer Curry | Garnelen	26,50
Indischer Curry | Huhn	25,50
Marinierte Hähnchenspieße | Reis | eingelegte Gurke | Chili | Currysauce	25,50
Hirschfilet 180 g | Saisongemüse | Birne | Preiselbeeren | Portweinjus	39,00
Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Rucola | Petersilie | Zwiebeln	18,50
Hühnerspieß | eingelegtes Gemüse | Reis | Currysauce	25,50
Kalbsmedaillon 180 g | Saisongemüse | Champignonsauce	25,95
Fischeintopf | Lachs | Kabeljau | Seewolf | Garnelen | Karotten | Fenchel | Zuckerschoten | knuspriger Lauch | Weißweinsauce	26,50
Lachs | Saisongemüse | Sauce Hollandaise	29,50

ELAISA

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.