

STRICKER'S



HAFEN HAMBURG

ELPHI-MENÜ

September / Oktober 2019

Lachstartar auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich-Creme,
und herbstlichem Kräutersalat

Elbling 2018 - Weingut Willems Willems

Winemaker Peter Thelen (7,60 € als zusätzl. Glas 0,2l)

Kürbis-Ingwer Creme mit Kernöl und Croutons

2017er Semillion trocken – Weingut Kruger, Nahe (7,60 € als zusätzl. Glas 0,2l)

Kalbsmedaillon im Parma-Schinken Mantel
auf Artischockengemüse und römischen Nocken

2016er Castelli del Grevepesa - Chianti Classico DOCG Castelgreve (9,90 € als zusätzl. Glas 0,2l)

oder

Nordsee Kabeljau auf Lavendelschaum, Erbsen-Püree
und kandierte Schwarzwurzeln

2018er Chardonnay Durbach, Margraf von Baden, Salem (9,90 € als zusätzl. Glas 0,2l)

Schokoladen-Soufflé mit Tonka-Bohnen Eis

**2018er Secco Rot, Bodensee, Markgraf v. Baden (4,90 € als zusätzl. Glas 0,1l)*

Menü inklusive begleitender Weine (0,1l / *0,05l) 62 € pro Person

4 Gang Menü ohne Weinbegleitung 44 € pro Person.

3 Gang Menü (ohne Vorspeise mit Suppe) ohne Weinbegleitung 38 € pro Person.

Wir bitten um eine Reservierung unter „Elphi Menü“.

Sulfite können in allen Weinprodukten enthalten sein. Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte bei unseren Service-Mitarbeiter/innen!