

ELAINE'S *Restaurant*

A white cloud drifts wherever the wind leads –
it doesn't resist, it doesn't fight.

A white cloud is not a conqueror, and still it
hovers over everything. You cannot conquer it,
you cannot defeat it. It has no mind to conquer –
that's why you cannot defeat it.

Once you are fixed on a goal, purpose, destiny,
meaning, once you have got that madness of
reaching somewhere, then problems will arise.

And you will be defeated, that is certain.

Your defeat is in the very nature of
existence itself:

A white cloud has nowhere to go. It moves,
it moves everywhere. All dimensions belong to it,
all directions belong to it. Nothing is rejected.
Everything is, exists, in a total acceptance.

Hence I call my way „The Way of the White Clouds.“

Speisen

Eine Auswahl unsere Gerichte,
dazu ein kleiner Text -
weil wir sehr freundlich sind.

VORSPEISEN

Wilde 8/12'er Rotgarnelen

Hausgemachte Aioli

$\frac{1}{4}$ Kilo 24.0 €

$\frac{1}{2}$ Kilo 29.0 €

Poached Eggs

*Glasierte Champignons, Frisèe Lettuce, Koriander Crème,
Parmesan, Trüffel*

19.0 €

Smoked Lax Carpaccio ^{vegan}

Avocado, bunte Beete, Buchweizen, Zitronenmajo

18.00 €

Cauliflower Tabouleh ^{vegan}

*Gegrillter Blumenkohl, Blaukraut, Kichererbsen, Mandeln
Kräutermajo*

15.0 €

Sichuan Burrata

Sesam, Erdnüsse, Schwarzer Essig, Chili

16.0 €

Saibling Duo

Geflämmt, Tatar, Gurke in drei Texturen, Apfel, Crème Fraîche

19.0 €

Beef Tatar

2erlei Parmesan, Mixed Pickels, Schwarzbrot

18.0 €

Trüffel Tatar

*Kapern, Schalotten, Kräuter, Paprika, Worcester,
Tabasco, Wachtelei*

24.0 €

SUPPEN

Pumpkin Soup

Pink Banana Kürbis, Kürbisöl, Kürbiskerne

9.00 €

Want some littele extra extra? Add Truffle to it.

+ 6.00 €

Bouillabaisse

*Dorade, Lachs, Rotbarbe, Muscheln, Garnele, Sauce Rouille
& Weißbrot*

18.0 €

HAUPTSPEISEN

Steamy Miso-Salmon

Fregola Sarda, Pastinake Püree, Shiitake, Bimi Bimi, Gurke

26.0 €

Big juicy Eggplant vegan, glutenfrei

*Geschmorte Aubergine, roter Quinoa, Junglauch, Fenchel,
Avocado, Chili-Sesam-Creme*

18.0 €

Want some littele extra extra? Add our steamy Miso Salmon to it.

+ 12.0 €

Baked Sweet Potatoe vegan, glutenfrei

*Asia Cole Slaw, Cashewkerne, Japaniches Dressing,
Basilikum Crème*

16.0 €

CREAMY

Pumpkin Risotto

Kürbiskerne, Kürbisöl, Kresse

17.0 €

Finest Risotto

Parmesan, Trüffel

28.0 €

Prawn Risotto

Lauchzwiebeln, Chili, Parmesan

26.0 €

MEATY

Eden Beef

Deutsches Färsen-Rinderfilet

Ladycut

180gr 29.0 €

250gr 39.0 €

Odenwälder Chateaubriand

600gr 110.0 €

900gr 160.0 €

Nothing but Steak

Färsen Entrecote dry aged

250gr 34.0 €

350gr 44.0 €

Lamb Chop Chop

Lamm-Kotelette, Preiselbeere

350gr 49.0 €

Lamb n VEGS

Lamm-Rücken, Kräuterkruste, Erbsen Püree,

Snap-Erbsen, Geröstete Parsnips

38.0 €

Sexy Chick

ca. 450g französisches Stubenküken BBQ & Pommes

26.0 €

SAUCE IT UP

Wildkräuter Butter

2.50 €

Café de Paris Butter

3.50 €

Kalbsjus

5.50 €

A SIDES

Pommes ^{vegan}

4.0 €

Parmesan oder Trüffel on Top

+2.00 € / +6.00 €

Süßkartoffel Pommes ^{vegan}

5.0 €

Parmesan oder Trüffel on Top

+2.00 € / +6.00 €

B SIDES

Cremiges Kartoffel Püree

mit viel guter Butter

5.00 €

BimiBimi ^{vegan}

spicy oder normal

6.00 €

Blumenkohl

Orientalisches Topping

6.00 €

Blattspinat ^{vegan}

4.00 €

Funky Kartoffel Püree
mit Parmesan und Trüffel

11.5 €

Waldpilze

8.00 €

DESSERTS

Miami Vice

Dark & White Chocolate & extra Love

9.00 €

One Night in BKK ^{vegan}

Milchreis, Mango, Pistazie & Kokos

7.00 €

Sleepless in Seattle

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

6.00 €

Esmeraldas Coast

*2erlei Mango, Original Beans Schokolade,
Karamellisierte Walnuss*

12.0 €

Different de Leche

Crispy Boden, Caramel, Pistazie

12.0 €

Say Cheese

*Französische, Italienische Käsesorten mit Hausgemachten
Chutney, Beeren, Trauben, Nüsse*

small one 14.0 €

big one 18.0 €

Getränke

Eine Auswahl unsere Getränke,
dazu ein kleiner Text -
weil wir sehr freundlich sind.

SCHAUMWEIN

0.1L

Winzersekt

8.00

Kirchner, Pfalz, Chardonnay Brut

Ruinart

18.5

Blanc de Blancs oder Rosé

APERITIF

RoséMarie

9.00

Ferdinand's Rosé Wermut & Fever-Tree Tonic

Bianco & Wildberry

9.50

Martini Bianco & Fever-Tree Wildberry

Fiero Spritz

9.50

Martini Fiero Bitter, Schaumwein

Negroni

12.0

Bombay Sapphire Gin, Martini Rubino, Campari

House Gin & Tonic

10.5

Bombay Sapphire Gin & Fever-Tree Tonic

Vibrante & Soda ^{alkoholfrei}

8.50

Martini Vibrante & Schweppes Soda Water

Floreale & Tonic ^{alkoholfrei}

8.50

Martini Floreale & Fever-Tree Tonic

COCKTAILS

€

Hanami	12.0
<i>Gin, Blutorange, Basilikumblüte, Oolong Tee</i>	
Kyoto Punch	12.0
<i>Gin Yuzu, Ingwer, Calpis (Milchsirup), grüner Tee</i>	
Sucker Punch	12.0
<i>Rum, Rum, Rum, Kokos, Mandel, Orange, schwarzer Tee</i>	
Whiskey Power	12.0
<i>Whiskey, Zitrone, Kirsche, Walnuss, schwarzer Tee</i>	

SHOT-O-CLOCK

2CL

Tablett mit mindestens 4 Shots nach Wahl.

Negroni	2.50
Hanami	2.50
Kyoto Punch	2.50
Sucker Punch	2.50
Whiskey Power	2.50
Amaro Montenegro	2.50
Bacardi 8 Años	4.00
Knob Kreek Bourbon	4.00
Patron XO Café	3.00
Patron Silver	4.00
Mayaciel Blanco	4.00
42Below	3.00
Kauffman Soft	4.00
Grey Goose	4.00
Belvedere	4.00

WERMUT, KÄUTER & BITTER**5CL**

Martini Riserva Speciale Ambrato	6.00
Martini Riserva Speciale Rubino	6.00
Noilly Prat Dry	6.00
Amaro Montenegro	6.00
Averna	6.00

VODKA**4CL****0.75L**

42Below	7.00	110
Kauffman Soft	11.0	140
Grey Goose	11.0	140
Belvedere	11.0	140

GIN**4CL**

Bombay Sapphire	7.00	110
Sipsmith	9.00	120
Hendrick's	11.0	130
Bombay Star of Bombay	11.0	130
Ferdinand's Saar	12.0	140
Monkey 47	12.0	140

TEQUILA**4CL****FLASCHE**

MAYACIEL BLANCO 0.5L	11.0	130
PATRON BLANCO 0.7L	11.0	150
PATRON REPOSADO 0.7L	11.0	150
PATRON AÑEJO 0.7L	11.0	150

RUM **4CL**

Bacardi Carta Blanca	7.00
Bacardi Añejo Cuatro	9.00
Bacardi 8 Años	10.00
Zacapa 23y	12.00
Zacapa XO	22.00

SINGLE MALT WHISKY **4CL**

Aberfeldy 12y	10.00
The Deveron 12y	10.00
Talisker 10y	10.00
Talisker Port Ruighe	12.00
Lagavulin 16y	14.00

BLENDED SCOTCH WHISKY **4CL**

Johnnie Walker Black Label	8.00
Johnnie Walker Gold Reserve	14.00

AMERICAN WHISKEY **4CL**

Knob Creek Bourbon	10.00
Jack Daniel's Single Barrel Select	11.00

BIER - VOM FASS**0.3L**

Warsteiner Pils

3.80

BIER - FLASCHE**0.33L**

Licher Radler Natur

3.50

Warsteiner Alkoholfrei

3.50

SOFT DRINKS**0.25L****0.75L**

Taunusquelle Classic

3.50

7.50

Taunusquelle Naturelle

3.50

7.50

Fruchtsäfte

4.00

Orange, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, Rhabarber

Saftschorle mit Minze

5.50

(Pimp-your-Drink: 4cl Gin, Vodka, Rum + 6,00)

SOFT DRINKS**0.2L**

Coca-Cola / Light

3.50

Schweppes Soda Water

3.50

Fever-Tree

3.50

Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer

TEE - KÄNNCHEN**€**

Ingwer / Zitrone / Minze / China Sencha /
Assam / Kamille 4.50

KAFFEE**€**

Espresso 2.20
Espresso Doppio 3.20
Espresso Macchiato 2.50
Espresso Doppio Macchiato 3.50
Caffè Americano 3.10
Cortado 3.20
Magic (Strong!) 3.80
Cappuccino 3.50
Flat White 4.00
Latte Macchiato 4.00

mit Oat Mølk free

ELAINE'S
Restaurant

Gastgeber: Joe Pelu Manzambi

Küchenchef: Lou Hahn

Interior Design: Eberhardt Objects

Design: Maxim Helldörfer

069 - 3486873 - 42
restaurant@elaines.world
www.elaines.world

Yadi Concept GmbH

Taunustor 1-3, 60311 Frankfurt am Main