

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

Gegrillte 8/12'er Garnelen

Hausgemachte Aioli

$\frac{1}{4}$ Kilo 28.0 €

$\frac{1}{2}$ Kilo 34.0 €

Sensual Pleasure

Garnele, Umami, Spinat, Trüffel

29.0 €

White Moon

Jakobsmuschel, Gurke, Staudensellerie, Tomate, Buttermilch

Classic or Spicy

22.00 €

Mendoza glutenfrei

*Gebratenes Rindertatar vom Filet, Parmesan, Chimichurri,
Wildkräuter*

24.0 €

The Traveller glutenfrei

*Sashimi vom Kalbsfilet, Kräuterkrout, Meerrettich,
Paprika, Rote Bete*

22.0 €

Cauliflower Tabouleh vegan, glutenfrei

*Gegrillter Blumenkohl, Blaukraut, Kichererbse,
Kräuter, Mandel*

16.0 €

Beef Tatar glutenfrei

Sauergemüse, pochiertes Wachtelei, Parmesan-Eis

24.0 €

Beetroot Threesome vegan, glutenfrei

*Rote Bete Carpaccio, Hasselback von der Roten Bete,
Rote Bete Sorbet, Feldsalat, Kichererbse, Mandel, Apfel*

21.0 €

Little Love glutenfrei

*In Rote Bete Saft pochiertes Landei,
Kräutercrème, Rote Bete Cubes*

14.0 €

Good Soup

*Maispoularden Consommé,
Gemüse, Champignon, Gewürztomate*

14.0 €

HAUPTSPEISEN

Fusion-Caponata vegan, glutenfrei

*Marinierter Tempeh, Aubergine, Paprika,
Sellerie, Sesam, geröstete Chili, japanische Vinaigrette*

24.0 €

Steamy Eggplant vegan, glutenfrei

*Cherrytomaten-Sugo, geschmorte Frühlingszwiebel,
Koriander, Pimientos de Padrón*

20.0 €

Finest Risotto glutenfrei

Champignon, Lauchzwiebel, Trüffel

28.0 €

Golden Hours

Reiskrapfen, Weißes Bohnenpüree, Portobello, Kimchi

22.0 €

Ocean Alley

*Heilbutt in Panko, Erbse, Tomatenessenz,
Melisse, Frisée-Pilz*

36.0 €

Glory and Humility

*Souse Vide Gegerter Miso Lachs, Perlgraupe, Tomate,
Morning Glory, Sojabohne, Chili, Sesam*

28.0 €

Chuck Rips

*Geschmorte Chuck Rips, französisches Kartoffelpüree,
Shiitake, saure Karotte, Jus*

44.0 €

Tinder Match

*Onglet vom Rind, rote Zwiebelcrème, Cipollini, Apfel,
Pommes Dauphine*

36.0 €

MEATY

Eden Beef

Odenwälder Rinderfilet

180gr 34.0 €

250gr 48.0 €

350gr 58.0 €

Odenwälder Chateaubriand

600gr 130.0 €

900gr 190.0 €

Nothing But Steak

Färsen Entrecote dry aged

300gr 42.0 €

Sexy Chick

ca. 450g französisches Stubenküken BBQ & Pommes

26.0 €

SAUCE IT UP

Café de Paris Butter

3.50 €

Kalbsjus

6.50 €

A SIDES

Pommes ^{vegan}

4.50 €

Parmesan / Trüffel

+2.50 € / +6.00 €

Süßkartoffel-Pommes ^{vegan}

5.5 €

Parmesan / Trüffel

+2.50 € / +6.00 €

B SIDES

Französisches Kartoffelpüree *glutenfrei*

mit viel guter Butter

6.00 €

Funky Kartoffelpüree *glutenfrei*

Parmesan, Trüffel

12.5 €

BimiBimi *vegan, glutenfrei*

Classic or Spicy

7.00 €

Blumenkohl *vegan, glutenfrei*

Oriental Topping

6.00 €

Spinat *vegan, glutenfrei*

5.00 €

Tomatensalat *vegan, glutenfrei*

7.50 €

DESSERTS

Kiss Kiss Bang Bang ^{glutenfrei}

2erlei Dark Chocolate, Yuzu Kaviar, Orangen-Chips

12.0 €

One Night in BKK ^{vegan}

Milchreis, Mango, Pistazie & Kokos

8.00 €

New Romance ^{glutenfrei}

Weißer Schokolade, Sellerie, Gurke, Kerbel, Estragon

14.0 €

Daddy Issues

Pfirsichparfait, Zuckerbirne, Praline

11.0 €

Say Cheese

*Französische, italienische Käsesorten mit
hausgemachtem Chutney, Beere, Traube, Nuss*

18.0 €

Getränke

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

SCHAUMWEIN

0.1L

Carpe Noctem Prosecco

8.00

100% Glera, DOC Brut

Ruinart Rosé

19.5

Ruinart Blanc de Blancs

19.5

APERITIVO / LONGDRINKS

Bianco & Wild Berry

8.50

Martini Bianco & Fever-Tree Wild Berry

RoséMarie

9.50

Ferdinand's Rosé Wermut & Fever-Tree Tonic

Negroni

13.0

Bombay Sapphire Gin, Martini Rubino, Campari

Nollie & Ginger

9.50

Noilly Prat Wermut & Fever-Tree Ginger Ale

Gin & Tonic

12.5

Bombay Sapphire Gin & Fever-Tree Tonic

Vodka & Soda

12.5

Grey Goose, Limette, Soda Water

Paloma

13.5

Patron Silver Tequila, Limette, Grapefruit Limonade

Vibrante & Soda ^{alkoholfrei}

8.50

Martini Vibrante & Schweppes Soda Water

COCKTAILS

€

Hanami	14.0
<i>Gin, Blutorange, Basilikumblüte, Oolong Tee</i>	
Greenhouse	14.0
<i>Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum, Grüner Tee</i>	
Purpose	14.0
<i>Vodka, Yuzu, Zitrone, Calpis (Milchsirup), Veilchen</i>	
Whiskey Power	14.0
<i>Whiskey, Zitrone, Kirsche, Walnuss, schwarzer Tee</i>	
Last Call	15.0
<i>Mezcal, Chartreuse, Limette</i>	
Espresso Martini	15.5
<i>Grey Goose, Kaffee-Vanille-Likör, Espresso</i>	

SHOT-O-CLOCK

2CL

Tablett mit mindestens 4 Shots nach Wahl.

Love Language	3.00
Last Call	3.00
Amaro Montenegro	3.00
Fernet Menta	3.00
Grey Goose	4.00
Kauffman Soft	5.00
Belvedere	5.00
Patron Silver Tequila	5.00
Mayaciel Blanco Tequila	5.00
Bacardi 8y	4.00
Jack Daniel's Gentleman Jack	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 Riserva	6.00
Fernet Menta	6.00

VODKA**4CL****FLASCHE**

Grey Goose 0.7L	9.00	130
Kauffman Soft 0.7L	11.0	150
Belvedere 0.7L	11.0	150

GIN**4CL****FLASCHE**

Bombay Sapphire 1.0L	9.00	170
Bombay Premier Cru 0.7L	10.0	130
Sipsmith 0.7L	9.00	130
Ferdinand's Saar 0.5L	10.0	125
Monkey 47 0.5L	10.0	125

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

Patron Silver 0.7L	11.0	150
Patron Reposado 0.7L	11.0	150
Patron Añejo 0.7L	11.0	150
Mayaciel Blanco 0.5L	11.0	130

RUM**4CL**

Bacardi Añejo Cuatro	9.00
Bacardi 8 Años	10.0
Zacapa 23y	12.0
Zacapa XO	22.0
Plantation XO Barbados 23y	19.0

WHISK(E)Y**4CL**

Jack Daniel's Gentleman Jack	8.00
Johnnie Walker Gold Reserve	10.0
Aberfeldy 12y	10.0
The Deveron 12y	10.0
Talisker 10y	10.0
Talisker Port Ruighe	12.0

BIER - VOM FASS**€**

Warsteiner Pils 0.3L

3.80

BIER - FLASCHE

Warsteiner 0.25L

3.50

Warsteiner Alkoholfrei 0.33L

3.50

SOFT DRINKS

Elaine's Summer Lemonade

7.00

0.25L**0.75L**

Taunusquelle Classic

3.50

9.00

Taunusquelle Naturelle

3.50

9.00

0.2L

Fever-Tree Premium

3.50

Indian Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Wild Berry

Coca-Cola / Light

3.50

Schweppes Soda Water

3.50

Swiss Mountain Spring Grapefruit

3.50

0.3L

Saftschorle mit Eis und Minze

5.50

Fruchtsäfte

4.00

*Orange, Maracuja, Apfel, Johannisbeere,**Rhabarber, Cranberry*

TEE - KÄNNCHEN**€**

Ingwer / Zitrone / Minze / Earl Grey /
Sencha / Assam / Kamille / Früchte

4.80

KAFFEE**€**

Espresso

2.50

Espresso Doppio

3.50

Espresso Macchiato

2.80

Espresso Doppio Macchiato

3.80

Caffè Americano

3.40

Cortado

3.50

Cappuccino

3.80

Flat White

4.30

Latte Macchiato

4.30

mit Oat Mølk

free

ELAINE'S
Restaurant

Gastgeber: Joe Pelu Manzambi

Küchenchef: Lou Hahn

Interior Design: Eberhardt Objects

Design: Maximilian Helldörfer

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

Yadi Concepts GmbH

Taunustor 1-3, 60310 Frankfurt am Main