

IN PURSUIT OF
SOPHISTICATED.

Speisen

Eine Auswahl unserer Speisen,
dazu ein kleiner Text -
weil wir sehr freundlich sind.

VORSPEISEN

Gegrillte 8/12'er Garnelen

Hausgemachte Aioli

1/4 Kilo 28.0 €

1/2 Kilo 36.0 €

1 Kilo 72.0 €

Sensual Pleasure

Garnelen, Umami, Spinat, Trüffel

32.0 €

Tuna Ceviche

Gurke, Passionsfrucht, Chili, Koriander

24.0 €

Mendoza Deluxe

Gebratenes Rindertatar, Parmesan,
Chimichurri, Wildkräuter, Steinpilze

28.0 €

Beef Tatar

Kapern, Schalotten, Kräuter,
Paprika, Worcestersauce, Tabasco, Wachtelei

22.0 €

The Traveller

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

19.0 €

Cauliflower Tabouleh vegan, glutenfrei

Gegrillter Blumenkohl, Blaukraut, Kichererbsen,
Kräuter, Mandeln

16.0 €

Beetroot Hasselback

Hasselback von der Roten Bete, Ingwer,
Limettenblatt, Koriander, Grüne Chili, Joghurt

17.0 €

Truffled Love

Pochiertes Landei,
Spinat, Trüffel, Steinpilze

22.0 €

HAUPTSPEISEN

Steamy Eggplant ^{vegan}

Cherrytomaten Sugo, geschmorte Frühlingszwiebel,
Koriander, Pimientos de Padrón

20.0 €

Fusion-Caponata ^{vegan}

Marinierter Tempeh, Aubergine, Paprika,
Sellerie, Sesam, geröstete Chili, Japanische Vinaigrette

21.0 €

Hake Loins

Seehecht Loins, Erbse, Tomatenessenz,
Melisse, Frisée Pilz

28.0 €

Miso Dream

Miso Lachs, Perlgrauben, Tomate,
wilder Brokkoli, Gurke

28.0 €

Ocean Swing

Oktopus, Kartoffelcreme, Tomate, Pfifferling

32.0 €

Hope and Glory

Maispoulardenbrust, Selleriepüree, Cipolline, Apfel,
Tomate, Pfifferling, Jus

32.0 €

Chuck Rib

Geschmorte Chuck Rib, französisches Kartoffelpüree,
Shiitake Pilz, saure Karotte, Jus

36.0 €

Sexy Chick

Ca. 450g französisches Stubenküken BBQ & Pommes frites

28.0 €

MEATY

Eden Beef

Färsen Rinderfilet Simmentaler

Ladycut

180gr 36.0 €

Färsen Rinderfilet Simmentaler

250gr 52.0 €

350gr 65.0 €

Chateaubriand vom Färsenfilet Simmentaler

600gr 130 €

900gr 190 €

Nothing But Steak

Färsen Entrecote dry aged

300gr 38.0 €

SAUCE IT UP

Café de Paris Butter

4.50 €

Kalbsjus

6.50 €

A SIDES

Pommes frites vegan

4.50 €

Parmesan / Trüffel

+2.50 € / +6.00 €

Süßkartoffel fries vegan

5.50 €

B SIDES

Spinat

5.00 €

BimiBimi

Classic or Spicy

7.00 €

Französisches Kartoffelpüree

mit Butter

6.00 €

Funky Kartoffelpüree

Parmesan, Trüffel

12.5 €

Tomatensalat vegan, glutenfrei

7.50 €

SOUPS

Iced Tomato Gazpacho

Joghurt, Basilikum, Feta

12.0 €

Wild Herb Soup

Flusskrebs, Himbeere

16.0 €

Chanterelle Risotto

Pfifferling Risotto, Lauchzwiebel, Tomate

24.0 €

DESSERTS

New Romance

Weißer Schokolade, Sellerie, Gurke, Kerbel, Estragon

14.0 €

Miami Vice

Zwei Schokoladen, Yuzu Kaviar, Orangen Chip

14.0 €

One Night in BKK

Milchreis, Mango, Pistazie, Kokos

8.00 €

Daddy Issues

Pfirsichparfait, Zuckerbirne, Praline

14.0 €

Say Cheese

Französisch-Italienische Käsesorten mit hausgemachtem Chutney, Beeren, Trauben, Nüsse

22.0 €

Getränke

Eine Auswahl unserer Getränke,
dazu ein kleiner Text –
weil wir sehr freundlich sind.

SCHAUMWEIN	0.1L	0.75L
Carpe Noctem Prosecco	8.00	55.0
Ruinart Rosé	19.5	140
Ruinart Blanc de Blancs	19.5	140
Dom Perignon Vintage		290

APERITIVO / LONGDRINKS

Bianco & Wild Berry		9.50
<i>Martini Bianco & Fever-Tree Wild Berry</i>		
RoséMarie		9.50
<i>Ferdinand's Rosé Wermut & Fever-Tree Tonic</i>		
Nollie & Ginger		9.50
<i>Noilly Prat Wermut & Fever-Tree Ginger Ale</i>		
Gin & Tonic		12.5
<i>Bombay Sapphire Gin & Fever-Tree Tonic</i>		
Vodka & Soda		12.5
<i>Grey Goose, Limette, Soda Water</i>		
Paloma		13.5
<i>Patron Silver Tequila, Limette, Grapefruit Limonade</i>		
Vibrante & Soda <small>alkoholfrei</small>		8.50
<i>Martini Vibrante & Schweppes Soda Water</i>		

COCKTAILS	€
Sucker Punch	14.00
<i>Rum, Kokos, Mandel, Orange, schwarzer Tee</i>	
Mayamor	15.00
<i>Tequila, Campari, Rhabarber, Erdbeere, Limette</i>	
Ginko	14.00
<i>Rum, Zitronenverbene, Weinaperitif, Limette, Tee</i>	
Espresso Martini	15.50
<i>Grey Goose, Kaffee-Vanille-Likör, Espresso</i>	
Negroni	13.00
<i>Bombay Sapphire Gin, Martini Rubino, Campari</i>	
SHOT-O-CLOCK	2CL
Love Language	3.00
<i>Vodka, Pink Guave, Yuzu</i>	
Last Call	3.00
<i>Mezcal, Chartreuse, Limette, Maracuja</i>	
Amaro Montenegro	3.00
Fernet Menta	3.00
Grey Goose	4.50
Kauffman Soft	5.50
Belvedere	5.50
Patron Silver Tequila	5.50
Mayaciel Blanco Tequila	5.50
Bacardi 8y	4.50
Jack Daniel's Gentleman Jack	4.00

WERMUT, KRÄUTER & 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** **FL**

Grey Goose 0.7L 9.00 130

Kauffman Soft 0.7L 11.0 150

Belvedere 0.7L 11.0 150

GIN **4CL** **FL**

Bombay Sapphire 1.0L 9.00 170

Bombay Premier Cru 0.7L 10.0 140

Sipsmith 0.7L 10.0 140

Ferdinand's Saar 0.5L 10.0 120

Monkey 47 0.5L 11.0 130

TEQUILA **4CL** **FL**

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

Don Julio 1942 0.7L 25.0 380

RUM	4CL	FL
Bacardi Añejo Cuatro	9.00	
Bacardi 8 Años	10.0	140
Zacapa 23y	12.0	
Zacapa XO	22.0	
Plantation XO Barbados 23y	18.0	

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

Saftschorle mit Eis und Minze 0.5L 6.00

Rauch Fruchtsäfte 0.3L 4.00

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

TEE – RÄNNCHEN €

*Ingwer / Zitrone / Minze / Earl Grey /
Sencha / Assam / Kamille / Früchte* 4.80

KAFFEE €

Espresso / Macchiato 3.00

Espresso Doppio / Macchiato 4.00

Caffè Americano 3.40

Cortado 3.50

Cappuccino 3.80

Flat White 4.30

Latte Macchiato 4.80

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