

ELAINE'S

Restaurant

Mittagslunch

11:30 - 15:00

IN PURSUIT OF
SOPHISTICATED.

Speisen

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

SALAT

Beilagensalat vegan, glutenfrei

4.50 €

Tomatensalat vegan, glutenfrei

7.50 €

Wild and Hearty vegan

Wildkräutersalat, Bimi Bimi, Rote Bete,
Kräuterseitling, Kerne, Senf-Apfel Dressing

14.0 €

Dreamy Salad

Wildkräutersalat, Pfifferling, Pfirsich, Parmesan

14.0 €

Mit schottischem Räucherlachs

+ 4.00 €

STARTER

Cool as a Cucumber

Gurken Kaltschale, Buttermilch, Wan Tan,
Maishähnchen, Kürbiskernöl

12.0 €

Wild Herb Soup

Flusskrebs, Himbeere

16.0 €

Cauliflower Tabbouleh vegan, glutenfrei

Gegrillter Blumenkohl, Blaukraut, Kichererbsen,
Kräuter, Mandeln

14.0 €

Sichuan Burrata

Burrata, Sichuan, Sesam,
Erdnuss, schwarzer Essig

16.0 €

Fine Salmon

2erlei Lachs, Tatar, Kaviar,
gebackenes Eigelb, Crème Fraîche

22.0 €

HAUPTGANG

Red Thai Curry vegan

Zuckerschote, Shiitake Pilz, Mango,
Koriander, Kokosmilch, Basmati Reis

18.0 €

Chanterelles Risotto

Pfifferling Risotto, Lauchzwiebel,
Gewürztomate

24.0 €

Tuna Galicia

Thunfisch in Pfeffer Kräutermantel, Paprika Salsa,
Pimientos de Padrón, Chips

34.0 €

Virtuos and Sublime

Maispoulardenbrust, Tomate, Pinienkern,
Kräuterpolenta, Mais, Popcorn

26.0 €

Tatar Frites

Kapern, Schalotte, Paprika,
Wachtelei, Pommes frites

24.0 €

Beef Fillet

Rinderfilet 180g, Selleriepüree, Pfifferling

38.0 €

DESSERTS

Love Sensation

Himbeer Tarte, Streusel, Vanilleeis

8.00 €

One Night in BKK

Milchreis, Mango, Pistazie, Kokos

8.00 €

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	14.0
<i>Rum, Kokos, Mandel, Orange, schwarzer Tee</i>	
Mayamor	15.0
<i>Tequila, Campari, Rhabarber, Erdbeere, Limette</i>	
Ginko	14.0
<i>Rum, Zitronenverbene, Weinaperitif, Limette, Tee</i>	
Espresso Martini	15.5
<i>Grey Goose, Kaffee-Vanille-Likör, Espresso</i>	
Negroni	13.0
<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	

BIER – VOM FASS	0.3L	0.4L
------------------------	-------------	-------------

Warsteiner Pils	3.80	5.10
-----------------	------	------

BIER – FLASCHE		€
-----------------------	--	----------

Warsteiner 0.25L		3.50
------------------	--	------

Warsteiner Alkoholfrei 0.33L		3.50
------------------------------	--	------

SOFT DRINKS		0.5L
--------------------	--	-------------

Elaine's Summer Lemonade		7.00
--------------------------	--	------

Orange & Minze

	0.25L	0.75L
--	--------------	--------------

Taunusquelle Classic	3.50	9.50
----------------------	------	------

Taunusquelle Naturelle	3.50	9.50
------------------------	------	------

		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
----------------------------------	--	------

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