

Hausgemachte Suppen mit Baguette

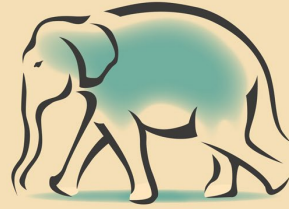
Gulaschsuppe vom Rind	5,90 €
Tomatensuppe	4,90 €
Kartoffelsuppe mit Speck	5,50 €
Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton	4,90 €

Salate der Saison

„Unsere Dressings: Joghurt, Kräuter, American, Himbeer-Balsamico“

Alle unsere Salate werden standardmäßig mit Joghurt-Dressing serviert, dazu gibt es Baguette.

Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Großer gemischter Salat mit:	
Thunfisch und Zwiebeln	9,80 €
Käse und Kochschinken	9,80 €
Hähnchenbruststreifen gebraten	12,50 €
Lachsfilet gebraten	14,50 €
Salat Elefant „Salt and Crunchy“	13,50 €
mit gebackenem Schafskäse^{***}, gebratenen Speckwürfeln und Himbeer-Balsamico Dressing	



Für den kleinen Hunger

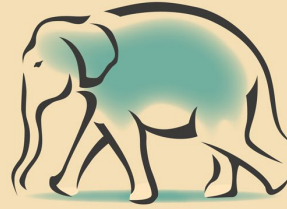
Toast Thunfisch Toast mit Thunfisch, Tomaten und mit Käse überbacken	6,50 €
Toast Hawaii Toast mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken	5,80 €
Strammer Max geröstetes Brot, belegt mit Kochschinken, 2Spiegeleiern und saure Gurke	6,50 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	8,50 €
Gebackene Camembert (2 Stück) mit kleinem Salat und Preiselbeeren	8,50 €
Würzfleisch mit Käse überbacken	6,80 €

Belegte Baguettes mit:

Schinken und Käse	5,50 €
Gebratene Hähnchenbrust und Käse	6,50 €

Beilagen Extra:

Baguette Korb	1,70 €
Pommes / Kroketten *	3,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,80 €
Ketchup / Mayonnaise	0,80 €
„Gebratene“ Zwiebeln oder Champignons	2,50 €
Verschiedene Soßen Extra	3,10 €

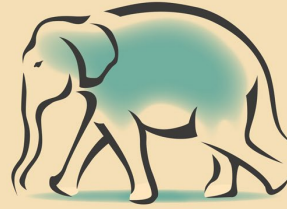


Schnitzel

**Alle unsere Schnitzel werden paniert ^{and} und sind vom Schwein.
Wenn Sie mögen gerne auch zum Aufpreis von **4,90 €**
als Kalbsschnitzel.**

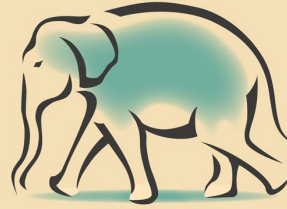
***Zu jedem Schnitzel Ihrer Wahl bieten wir zusätzlich einen kleinen
gemischten Beilagen-Salat für 1,80 € an.***

„Wiener Art“ mit Pommes	14,50 €
„Jäger Art“ mit Champignon -Sahnesauce und Kroketten	15,50 €
„Schweizer Art“ mit Champignon-Sahnesoße und Käse überbacken, dazu Pommes	16,50 €
„Bolognese Art“ mit Bolognese-Soße und Käse überbacken, dazu Pommes	16,50 €
„Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern an frischen Bratkartoffeln mit Speck	15,50 €
„Hawaii“ mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, dazu Kroketten	16,50 €
„Pariser Art“ mit Pfefferrahmsauce und frischen Bratkartoffeln mit Speck	15,50 €
„Bernaise“ mit Bernaise Sauce und Pommes	15,50 €



Schnitzel

„Zwiebel-Schnitzel“ mit gebratenen Zwiebeln und frischen Bratkartoffeln mit Speck	15,50 €
„Gärtnerin Art“ mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	15,50 €
„Italienische Art“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Pommes	15,50 €
„Düsseldorfer Art“ mit Dijonsenf und Käse überbacken, dazu Pommes	15,50 €
„Münchner Art“ mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	16,50 €
„Förster Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Champignons belegt, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	15,50 €
„Französischer Art“ mit Dijonsenf und Brie-Käse überbacken, dazu Kroketten	15,50 €
„Nach Art des Fahrenden Volkes“ mit einer pikanten Paprika-Tomatensoße, dazu Reis	16,50 €
„Kalbsschnitzel“ mit Pommes	19,80 €



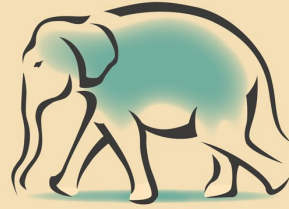
Hühnerbruststreifen

- „Jäger Art“** **12,50 €**
mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce, dazu Reis
- „Nach Art des fahrenden Volkes“** **13,50 €**
mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Spaghetti

Gebraten und Gegrillt

- Schweinefilet „Bernaise“** **18,50 €**
mit Bernaise Soße und Kroketten
- Schweinefilet „Pariser Art“** **18,50 €**
mit Pfefferrahmsauce, Erbsen und Möhren dazu Kroketten
- Schweinefilet „Peters Art“** **18,50 €**
mit gebratenem Zwiebeln und Kartoffelpüree
- „Steak au Four“** **16,90 €**
Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Pommes
- Grillplatte** **17,50 €**
mit *Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, Kalbsleber*, Kräuterbutter an gebratenem Gemüse und Pommes

....zusätzlich mit einem kleinen gemischten Beilagen- Salat für 1,80 €



Von Fluss und Meer

"Havel-Zanderfilet" ^a **17,50 €**
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

"Lachsfilet" **18,90 €**
mit Paprika-Orangensauce und Kartoffelpüree

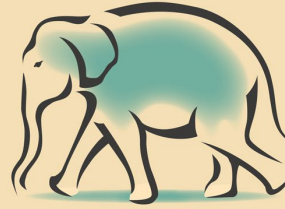
"Wir servieren jedes unserer Fischgerichte mit einem kleinen Gurkensalat"

Vegetarier

Auflauf ^e **13,50 €**
wahlweise mit *"Rosenkohl" oder "Blumenkohl"*,
Sauce Hollandaise, *gehobelte Mandeln* und mit Käse überbacken

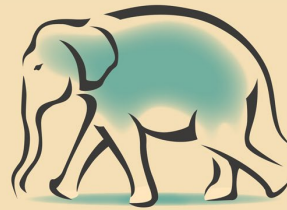
Spätzlepfanne **13,90 €**
Spätzle mit verschiedenem Gemüse und in Kräuterbutter gebraten

Paniertes Sellerie-schnitzel ^{a,d,i} **13,50 €**
mit Salzkartoffeln und einer pikanten Paprika-Tomatensofe



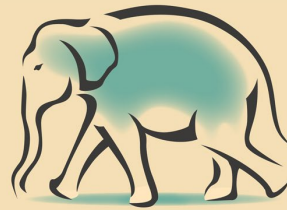
Berliner Spezialitäten

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree	18,90 €
Rindergoulasch mit Zwiebeln, Champignons und Paprika verfeinert, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	18,90 €
Hasentopf saftige Stücke aus der Hasenkeule als Ragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Rotwein gekocht dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	18,90 €
Rinderroulade Gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Karotte, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	19,90 €
Weißkohlroulade gefüllt mit Hackfleisch, an Specksoße und Kartoffeln	15,50 €
„Berliner“ Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Kartoffeln und Senf	17,90 €
Königsberger Klopse mit Kapernsoße und hausgemachtem Kartoffelpüree	15,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosenkohl und frischen Bratkartoffeln mit Speck	20,50 €
Bauernfrühstück^d Omlette mit Kartoffeln, Tomate, Zwiebeln und Speck	10,80 €



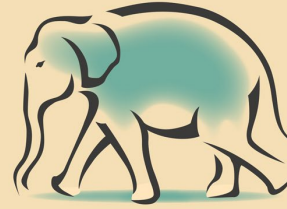
Süßer Abschluss

Alter Schwede (enthält Alkohol) Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	8,50 €
Pfannkuchen ^g mit Apfelmus und Vanilleeis	8,90 €
Kaiserschmarren ^g mit Mandeln und Rosinen an Apfelmus	8,50 €
Warmer Apfelstrudel ^c mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Kirschgrütze mit Vanilleeis	6,80 €
Kugel Eis Vanille, Schoko, Erdbeere	1,70 €
Verschiedene Kuchen nach Angebot pro Stück	3,00 €
Portion Sahne	1,00 €



Heiße Getränke

Kaffee Crema ⁹	3,20 €
Große Tasse Kaffee Crema ⁹	3,90 €
Espresso ⁹	2,70 €
Doppel Espresso ⁹	3,50 €
Espresso Macchiato ^{g,9}	2,90 €
Cappuccino ^{g,9}	3,80 €
Latte ^{g,9}	4,60 €
Latte Macchiato ^{g,9}	4,70 €
Irish Coffee ⁹	7,50 €
Heiße Milkschokolade ^{tr}	3,90 €
Heiße Milkschokolade mit Schlagsahne ^{tr}	4,50 €
-- mit Amaretto oder Rum und Schlagsahne ^{tr}	6,90 €
Tee verschiedene Sorten	3,00 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Portion Honig extra	1,50 €
Glühwein <u>(Oktober – März)</u>	4,90 €
-- mit Amaretto oder Rum	6,80 €



Aperitifs

Martini Fiero, Bianco, Extra Dry, Rosso	5cl	4,90 €
Pernod	4cl	4,50 €
Campari	4cl	4,50 €
Sherry	5cl	5,50 €
Portwein	5cl	5,50 €

Magenbitter

Fernet Branca	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Jägermeister	2cl	3,00 €	4cl	5,80 €
Averna			4 cl	4,90 €
Ramazotti			4cl	4,90 €
Unicum	2cl	4,50 €		
Mampe „Berlin Kräuter“	2cl	3,00 €	4cl	5,80 €

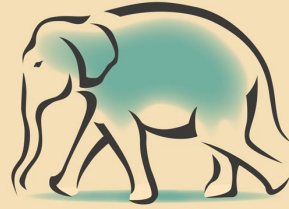
Digestif

Grappa „Andrea Da Ponte“	2cl	4,50 €	4cl	7,00 €
Prosecco Conegliano -Valdobbiadene 8 Jahre Barrique gelagert, weich und ausdrucksvoll				

Grappa „Hausmarke“	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
---------------------------	------------	---------------	------------	---------------

Brände/Geist aus dem Hause Schladerer:

Williams, Kirche, Himbeere	2cl	4,90 €	4cl	8,50 €
-----------------------------------	------------	---------------	------------	---------------



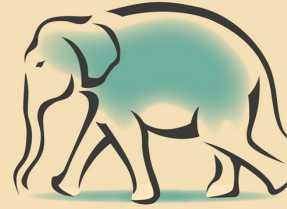
Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,80 €
Flasche	0,75 l	6,80 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,80 €
Flasche	0,75 l	6,80 €
Coca Cola, Cola Zero,^{1,9}	0,2 l	3,20 €
Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,90 €
Schweppes:	0,2 l	3,50 €
<i>Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water</i>	0,4 l	5,20 €
„Fuze“ Eistee	Fl. 0,33 l	3,50 €
<i>Pfirsich, Zitrone</i>		
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,20 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	3,20 €
Red Bull^{1,14,9}	Dose 0,33 l	4,50 €

Säfte und Nektar aus dem Hause Dietz:

Orange, Apfel(klar), Ananas, Maracuja, Cranberry, Rhabarber		
Kirsch, Banane	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,80 €
Saftschorlen	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,10 €
Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3,40 €

Restaurant Elefant

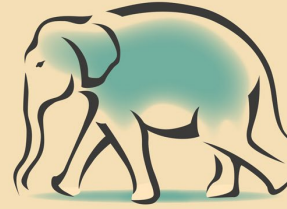


Biere „vom Fass“

„Königs Pilsener“ (4,9% vol.)	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	5,20 €
„Bitburger“ (4,8% vol.)	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	5,20 €
„Benediktiner Lager“ (5,0% vol.)	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,40 €
Alster oder Diesel	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	5,20 €

Biere „aus der Flasche“

Bitburger 0.00% alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier (4,8% vol.)	Fl. 0,33 l	3,80 €
Becks (4,9% vol.)	Fl. 0,33 l	3,80 €
Berliner Weiße <i>Rot</i> oder <i>Grün</i> (3,0% vol.)	Fl. 0,33 l	4,50 €
„Benediktiner Hefe“ Hell oder Dunkel (5,4% vol.) Alkoholfrei (0,5% vol.)	Fl. 0,5 l	5,30 €
Erdinger Kristallweizen (5,3% vol.)	Fl. 0,5 l	5,30 €
Berliner Berg Pils , mit deutschen Edelhopfen gebraut für eine besonders feingrasige Note und ausgewogene Bitterkeit (5,0% vol.)	Fl. 0,33 l	4,80 €



Weißwein

Grauer Burgunder „Kloster Limburg“

Der leichte vollmundige mit nussigen Aromen aus der Pfalz

0,21 6,80 €
Fl. 0,75 l 18,80 €

50* Riesling trocken aus dem Rheingau

Erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

0,21 6,80 €
Fl. 0,75 l 18,80 €

Weißer Burgunder „Alte Reben“ aus Baden

Kräftig, mit Aromen von Ananas und Pfirsich

0,21 8,30 €
Fl. 0,75 l 24,50 €

Sauvignon Blanc aus Rheinhessen

Der „Allrounder“, rassig frisch

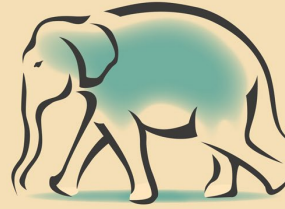
0,21 8,30 €
Fl. 0,75 l 24,50 €

Riesling „Spätlese“ aus Kloster Limburg

Feine fruchtige Süße (lieblich bis halbtrocken)

0,21 6,80 €
Fl. 0,75 l 18,80 €

Weinschorle 0,21 5,40 €



Rotwein

Merlot aus Frankreich

Leicht, mit Aromen schwarzer Beeren

0,2 l 6,80 €
Fl. 0,75 l 19,80 €

Spätburgunder, Pfalz

Sehr elegant und animierend mit Aromen von Kirschen und
Dunklen Beeren, Kräutern, Gewürzen rauchigen Holznoten

0,2 l 7,80 €
Fl. 0,75 l 23,50 €

Nero d`Avola, Italien

Intensiv und vollmundig

0,2 l 7,40 €
Fl. 0,75 l 23,50 €

Fuerza, Spanien

Kräftiges Cuvée mit Aromen dunkler Beeren

0,2 l 8,50 €
Fl. 0,75 l 25,50 €

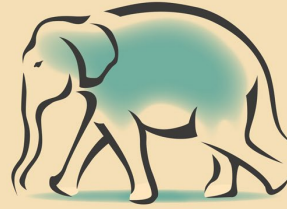
Syrah Frankreich

Vollmundig, frisch, lebendig

0,2 l 7,50 €
Fl. 0,75 l 23,50 €

Weinschorle

0,2 l 5,40 €



Roséwein

„Doktorspiele“ aus Reinhessen

Fruchtiges Cuvee, beerig, rassig

0,2 l **7,30 €**
Fl. 0,75 l **22,50 €**

Sekt & Secco

„Zekt“ (trocken)

0,1 l **5,80 €**
Fl. 0,75 l **27,50 €**

„Secco“ Vino Frizzante

0,1 l **5,80 €**
Fl. 0,75 l **27,50 €**

Secco auf Eis

0,2 l **5,80 €**

Aperol Spritz

0,2 l **7,50 €**

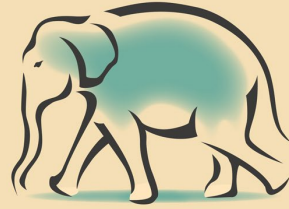
Sarti Spritz

0,2 l **7,50 €**

Champagner

Champagne Alfred Gratien Brut

Flasche 0,375 l **39,50 €**
Flasche 0,75 l **79,00 €**
Flasche „Rose“ 0,75 l **89,00 €**

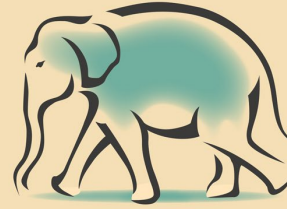


Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada Ananassaft, Sahne, Kokossirup	8,00 €
Virgin Caipirinha Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	8,00 €
Sunrise Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,00 €

Cocktails

Flying Kängaroo 42Below Vodka, Rum, Vanille-Likör, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	9,90 €
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limette	9,50 €
Pina Colada Weißer Rum, Kokossirup, Sahne Ananassaft	9,90 €
Swimmingpool 42Below Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	9,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	9,90 €
Mai Tai Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Mandelsirup	9,90 €
Long Island Ice Tea Vodka, weißer Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Limetten Saft, Cola	10,50 €
Elefant Special *Inhalt beantwortet unser Servicepersonal	11,50 €



Liköre

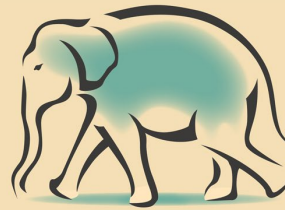
Baileys	5cl	4,80 €
Amarula	5cl	4,80 €
Likör 43	4cl	4,20 €
Southern Comfort	4cl	4,00 €
Cointreau	4cl	4,80 €
Amaretto	2cl	2,90 €
Kaffeelikör	2cl	2,90 €
Sambuca	2cl	3,20 €
Ouzo	2cl	3,20 €
Batida de Coco	2cl	2,90 €
Berliner Luft	2cl	2,80 €
Frangelico	2cl	3,20 €
Eierlikör	2cl	3,50 €

Spirituosen

Bombay Sapphire	4cl	4,50 €
Bombay Bramble	4cl	4,50 €
Bacardi 4 Anejo	4cl	5,00 €
Bacardi 8 Anejo	4cl	5,50 €
42Below Vodka	2cl	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,90 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Berliner Kümmel	2cl	2,90 €
Malteser	2cl	3,50 €
Tequila „Silver /Gold“	2cl	3,90 €
Genever	2cl	2,90 €

Fruchtliköre von Nordhäuser nach Angebot jeweils 2,90 €

Restaurant Elefant

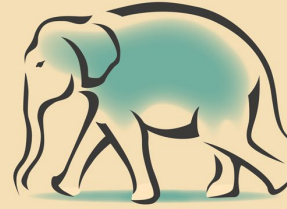


Weinbrand & Cognac

Osborne Veterano	2cl	3,50 €
Osborne 103er	2cl	3,90 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	5,50 €
Calvados	2cl	4,50 €
Chantre	2cl	3,50 €
Asbach Uralt	2cl	4,90 €

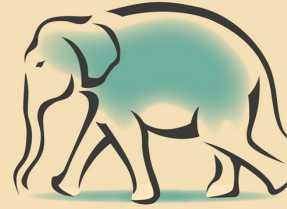
Whiskey

Dewars 12 Jahre	4cl	8,50 €
Jonny Walker Red Label	4cl	7,50 €
Jonny Walker Black Label	4cl	8,50 €
Ballantines	4cl	7,00 €
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	8,50 €
Tullamore Dew	4cl	8,50 €
Jim Beam	4cl	8,00 €
Jack Daniel	4cl	8,50 €
Glenfiddich	4cl	9,50 €



Longdrinks jeweils mit gut gemeinten 4 cl :)

Cuba Libre	9,00 €
mit Bacardi Oro, Limetten und Coca Cola	
Bombay Sapphire	9,50 €
mit Tonic Water	
Bombay Bramble	9,50 €
mit Tonic Water oder Sprite	
Martini Fiero	8,00 €
mit Tonic Water	
Bacardi Blanca	8,00 €
Coca Cola	
Bacardi 4 Years	9,00 €
Coca Cola	
Bacardi 8 Years	9,90 €
Coca Cola	
Bacardi Razz (Himbeer)	8,00 €
mit Sprite	
42Below Vodka	8,90 €
mit Red-Bull	
Southern Comfort	8,50 €
mit Ginger Ale	
Campari	7,50 €
mit Soda oder Orange	
Scotch	8,50 €
mit Coca Cola	
Bourbon	9,50 €
mit Coca Cola	
Fudj 0,1l	3,50 €
mit Weinbrand 2cl & Cola	
Batida de Coco	6,50 €
mit Kirschnektar oder Maracujasaft	
Jägermeister	8,50 €
mit Red Bull	
Dewars 12 Years	11,00 €
mit Ginger Ale oder Coca Cola	



Unsere Aperitif & Digestif Cocktails aus dem Hause "Tails"

**Jeder dieser vorgemixten Cocktails ist super schnell serviert, hat einen Alkoholgehalt von nur 14,9%, ist Vegan und frei von Allergenen.
Einfach lecker, probieren Sie es selbst!**

Pornostar Martini*^{1,2} **9,40 €*

**42Unter Wodka, Passionsfruchtsirup, Passionsfruchtsaft,
ein Hauch von Limette und Vanille**

Espresso Martini*^{2,9} **9,40 €*

42Below Wodka, kalt gebrühter Arabica-Kaffee und Kaffeelikör

Whisky Sour*² **9,40 €*

Dewars Scotch Whisky, Zitrone, Zucker, Orangensaft und Smoke Bitters

Auch als Shots erhältlich

jeweils mit 4cl

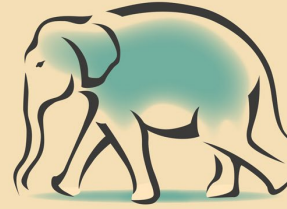
Pornoshot*^{1,2} **4,00 €*

**42Unter Wodka, Passionsfruchtsirup, Passionsfruchtsaft,
ein Hauch von Limette und Vanille**

Espresso Wodka Shot*^{2,9} **4,00 €*

42Below Wodka, kalt gebrühter Arabica-Kaffee und Kaffeelikör

Restaurant
Elefant



Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Allergene

- a) Glutenhaltig
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Eier
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch-/
Lactosehaltig
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam-Samen
- l) Sulfite
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Restaurant „Elefant“

**Fugger Straße 18
10777 Berlin**

030/ 236 07 346

www.restaurant-elefant.de

***Montag – Sonntag: Bar 12:00 Uhr – opem end
Küche 12:00 Uhr - 23:00 Uhr***