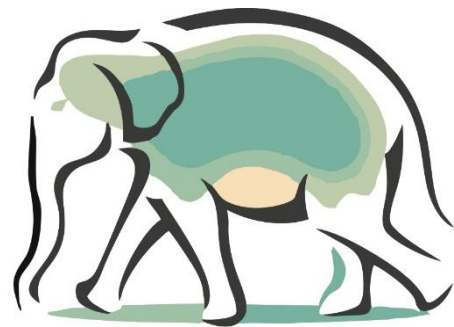


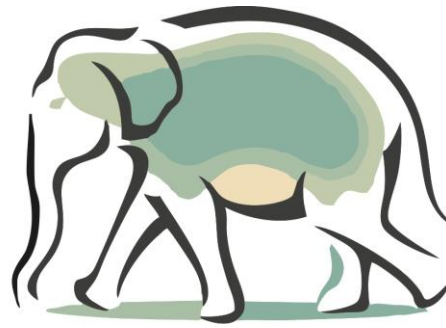
HERZLICH WILLKOMMEN

IM

*Restaurant
Elefant*



Restaurant Elefant



Hausgemachte Suppen mit Baguette

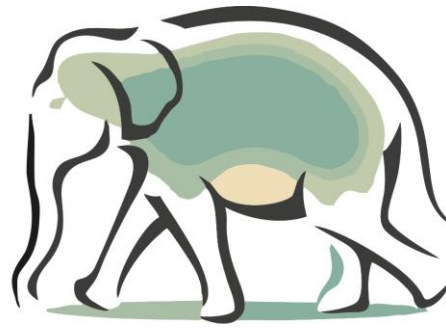
Gulaschsuppe vom Rind	5,90 €
Tomatensuppe	4,90 €
Kartoffelsuppe mit Speck	5,50 €
Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton	4,90 €

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:	8,50 €
Thunfisch und Zwiebeln	9,80 €
Käse und Kochschinken	9,80 €
gebratene Hähnchenbruststreifen	12,50 €
Lachsfilet gebraten	14,50 €
Salat Elefant „Salt and Crunchy“	13,50 €
mit gebackenem Schafskäse ^{a,g} , gebratenen Speckwürfeln und Himbeer-Balsamico Dressing	

Restaurant Elefant



Für den kleinen Hunger

Toast Thunfisch ^{a,g,b}	6,50 €
Toast mit Thunfisch, Tomaten und mit Käse überbacken	
Toast Hawaii ^{a,g}	5,80 €
Toast mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken	
Strammer Max ^{a,d}	6,50 €
geröstetes Brot, belegt mit Kochschinken, 2 Spiegeleiern und saure Gurke	
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	9,50 €
Gebackene Camembert (2 Stück) ^{a,g,d}	8,50 €
mit kleinem Salat und Preiselbeeren	
Würzfleisch mit Käse überbacken	6,80 €

Belegte Baguettes mit

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

Beilagen Extra

Baguette Korb ^a	1,70 €
Pommes / Krokette ^a	3,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^a	4,80 €
Ketchup / Mayonnaise	0,80 €
„gebratene“ Zwiebeln oder Champignons	2,50 €
verschiedene Soßen Extra	3,10 €

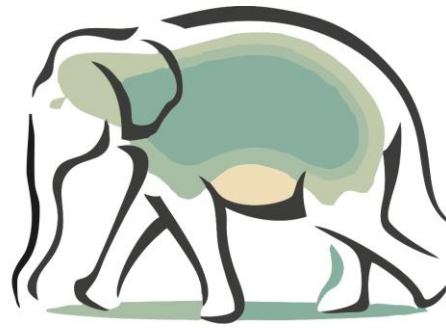
Restaurant Elefant



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, Senf und Kartoffeln	17,90 €
Königsberger Klopse ^g mit Kapernsoße und hausgemachtem Kartoffelpüree, dazu rote Beete-Salat	15,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosenkohl und frischen Bratkartoffeln mit Speck	20,50 €
Bauernfrühstück ^d Omelette mit Kartoffeln, Tomate, Zwiebeln und Speck	11,50 €

Restaurant Elefant



Schnitzel

Alle unsere Schnitzel werden paniert ^{a,d} 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 2,50 € an.

„Wiener Art“ mit Pommes	15,50 €
„Jäger Art“ mit Champignon-Sahnesauce, dazu Kroketten	16,50 €
„Schweizer Art“ mit Champignon-Sahnesoße und Käse überbacken, dazu Pommes	17,50 €
„Bolognese Art“ mit Bolognese-Soße und Käse überbacken, dazu Pommes	17,50 €
„Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	16,50 €
„Hawaii“ mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, dazu Kroketten	18,50 €
„Pariser Art“ mit Pfefferrahmsoße, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	17,50 €
„Bernaise“ mit Bernaise Sauce, dazu Pommes	16,50 €

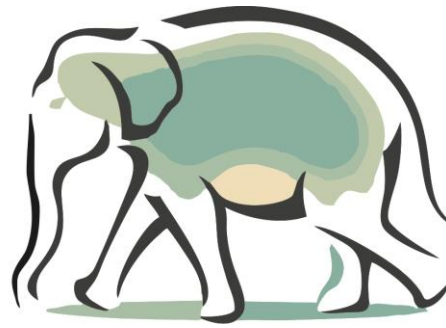
Restaurant Elefant



Schnitzel

„Zwiebel-Schnitzel“	16,50 €
mit gebratenen Zwiebeln, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	
„Gärtnerin Art“	16,50 €
mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	
„Italienische Art“	16,50 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Pommes	
„Düsseldorfer Art“	16,50 €
mit Dijonsenf und Käse überbacken, dazu Pommes	
„Münchner Art“	17,50 €
mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	
„Förster Art“	16,50 €
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons belegt, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck	
„Französischer Art“	16,50 €
mit Dijonsenf und Brie-Käse überbacken, dazu Kroketten	
„Nach Art des Fahrenden Volkes“	17,50 €
mit einer pikanten Paprika-Tomatensoße, dazu Reis	
„Kalbsschnitzel“	20,80 €
mit Pommes	

Restaurant Elefant



Hühnerbruststreifen

„Jäger Art“

mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce, dazu Reis

13,50 €

„Nach Art des Fahrenden Volkes“

mit pikanten Paprika-Tomatensoße, Zwiebeln in Tomatensoße,
dazu Spaghetti

14,50 €

Gebraten und Gegrillt

Schweinefilet „Bernaise“

mit Bernaise Soße, dazu Kroketten

18,50 €

Schweinefilet „Pariser Art“

mit Pfefferrahmsauce, Erbsen und Möhren, dazu Kroketten

18,50 €

Schweinefilet „Peters Art“

mit gebratenem Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree

18,50 €

„Steak au Four“

Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes

16,90 €

Grillplatte

mit Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, Kalbsleber, Kräuterbutter
an gebratenem Gemüse, dazu Pommes

18,50 €

... zusätzlich für 2,50 € mit einem kleinen gemischten Beilagen-Salat

Restaurant Elefant



Von Fluss und Meer

"Havel-Zanderfilet" ^a

mit Blattspinat, dazu Salzkartoffeln

18,50 €

"Lachsfilet"

mit pikanten Paprika-Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree

19,90 €

Wir servieren jedes unserer Fischgerichte mit einem kleinen Gurkensalat

Vegetarische Gerichte

Auflauf ^e

wahlweise mit Rosenkohl oder Blumenkohl, Sauce Hollandaise, gehobelte Mandeln und mit Käse überbacken

13,50 €

Spätzlepfanne

Spätzle mit verschiedenem Gemüse und in Kräuterbutter gebraten

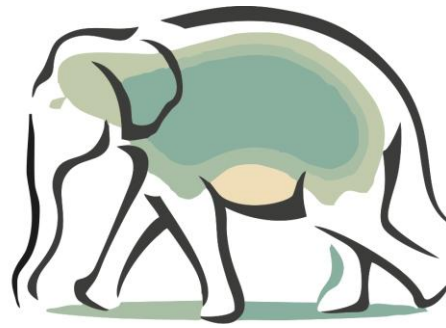
13,90 €

Paniertes Sellerie-Schnitzel ^{a,d,i}

mit Salzkartoffeln und einer pikanten Paprika-Tomatensoße

13,50 €

Restaurant Elefant



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 ^e mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Kirschgrütze mit Vanilleeis	6,80 €
Kugel Eis Kugel Vanille, Schoko oder Erdbeere	1,70 €
Verschiedene Kuchen nach Angebot pro Stück	3,00 €
Portion Sahne	1,00 €

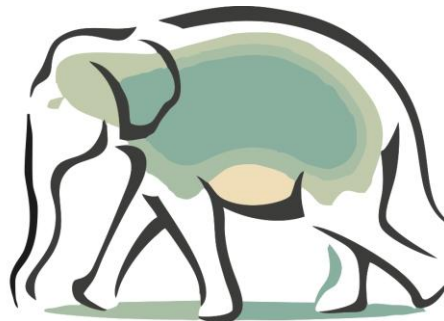
Restaurant Elefant



Heiße Getränke

Kaffee Crema ⁹	3,40 €
Große Tasse Kaffee Crema ⁹	4,10 €
Espresso ⁹	2,90 €
Doppel Espresso ⁹	3,70 €
Espresso Macchiato ^{9,9}	3,10 €
Cappuccino ^{9,9}	4,00 €
Milchkaffee ^{9,9}	4,80 €
Latte Macchiato ^{9,9}	4,90 €
Irish Coffee ⁹	7,50 €
Heiße Milkschokolade ⁹	3,90 €
Heiße Milkschokolade mit Schlagsahne ⁹	4,50 €
Heiße Milkschokolade mit Amaretto oder Rum und Schlagsahne ⁹	6,90 €
Tee verschiedene Sorten	3,00 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Portion Honig extra	1,50 €
Glühwein (nur im Oktober bis März)	4,90 €
Glühwein mit Amaretto oder Rum	6,80 €

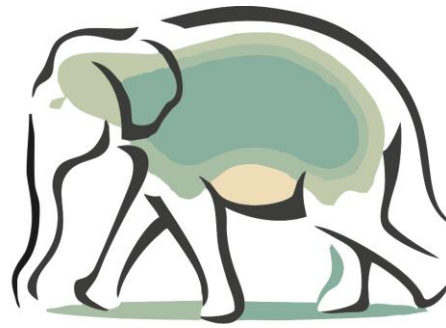
Restaurant Elefant



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	6,80 €
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	6,80 €
Coca Cola, Cola Zero ^{1,9} o, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,90 €
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,20 €
„Fuze“ Eistee mit Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0,33 l	3,50 €
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



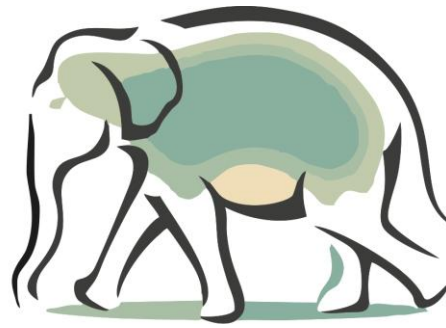
Biere „vom Fass“

„Königs Pilsener“ (4,9% vol.)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	5,40 €
„Bitburger“ (4,8% vol.)	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	5,40 €
„Benediktiner Lager“ (5,0% vol.)	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,60 €
Alster oder Diesel	0,25 l	3,60 €
	0,5 l	5,40 €

Biere „aus der Flasche“

Bitburger 0,0% alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier (4,8% vol.)	Fl. 0,33 l	3,90 €
Becks (4,9% vol.)	Fl. 0,33 l	3,90 €
Berliner Weiße Rot oder Grün (3,0% vol.)	Fl. 0,33 l	4,50 €
„Benediktiner Hefe“ Hell oder Dunkel (5,4% vol.) oder alkoholfrei (0,5% vol.)	Fl. 0,5 l	5,40 €
Erdinger Kristallweizen (5,3% vol.)	Fl. 0,5 l	5,40 €
Berliner Berg Pils, mit deutschem Edelhopfen gebraut für eine besonders feingrasige Note und ausgewogene Bitterkeit (5,0% vol.)	Fl. 0,33 l	4,80 €

Restaurant Elefant



Weißwein

Grauer Burgunder „Kloster Limburg“ der leichte vollmundige mit nussigen Aromen aus der Pfalz	0,2 l Fl. 0,75 l	6,80 € 19,90 €
50* Riesling trocken aus dem Rheingau erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten	0,2 l Fl. 0,75 l	6,80 € 19,90 €
Weißer Burgunder „Alte Reben“ aus Baden kräftig, mit Aromen von Ananas und Pfirsich	0,2 l Fl. 0,75 l	8,30 € 25,50 €
Sauvignon Blanc aus Rheinhessen der „Allrounder“, rassig frisch	0,2 l Fl. 0,75 l	8,30 € 25,50 €
Riesling „Spätlese“ aus Kloster Limburg feine fruchtige Süße (lieblich bis halbtrocken)	0,2 l Fl. 0,75 l	6,80 € 19,80 €
Weinschorle	0,2 l	5,40 €

Restaurant Elefant



Rotwein

Merlot aus Frankreich

leicht, mit Aromen schwarzer Beeren

0,2 l 7,80 €

Fl. 0,75 l 24,00 €

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 24,00 €

Nero d`Avola, Italien

intensiv und vollmundig

0,2 l 7,40 €

Fl. 0,75 l 24,00 €

Fuerza, Spanien

kräftiger Cuvee mit Aromen dunkler Beeren

0,2 l 8,50 €

Fl. 0,75 l 27,00 €

Syrah Frankreich

vollmundig, frisch, lebendig

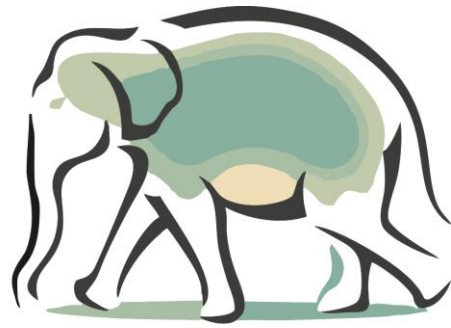
0,2 l 7,50 €

Fl. 0,75 l 24,50 €

Weinschorle

0,2 l 5,40 €

Restaurant Elefant



Roséwein

„Doktorspiele“ aus Reihessen
fruchtiges Cuvee, beerig, rassig

0,2 l 7,30 €
Fl. 0,75 l 23,50 €

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 8,50 €

Sarti Spritz

0,2 l 8,50 €

Champagner

Champagne „Alfred Gratien Brut“

Fl. 0,375 l 39,50 €
Fl. 0,75 l 79,00 €
Fl. „Rose“ 0,75 l 89,00 €

Restaurant Elefant



Unsere Aperitif's & 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 €

42Below Vodka, Passionsfruchtsirup, Passionsfruchtsaft, ein Hauch von Limette und Vanille

Espresso Martini ^{2,9}

9,40 €

42Below Vodka, kalt gebrühter Arabica-Kaffee und Kaffeelikör

Auch als Shots erhältlich

jeweils mit 4cl

Pornoshot ^{1,2}

4,00 €

42Below Vodka, Passionsfruchtsirup, Passionsfruchtsaft, ein Hauch von Limette und Vanille

Espresso Wodka Shot ^{2,9}

4,00 €

42Below Vodka, kalt gebrühter Arabica-Kaffee und Kaffeelikör

Restaurant Elefant



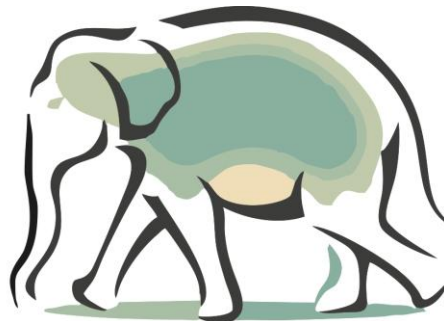
Alkoholfreie Cocktails

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

Cocktails

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

Restaurant Elefant



Aperitifs

Martini Fiero, Bianco, Extra Dry, Rosso		5cl	4,90 €
Pernod ¹		4cl	4,50 €
Campari ¹		4cl	4,50 €
Sherry		5cl	5,50 €
Portwein		5cl	5,50 €

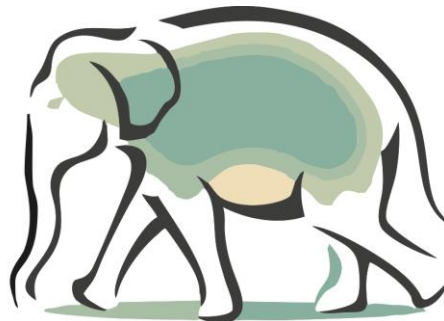
Magenbitter

Fernet Branca	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Jägermeister	2cl	3,00 €	4cl	5,80 €
Averna			4cl	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, Kirsche, Himbeere	2cl	4,90 €	4cl	8,50 €

Restaurant Elefant



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 €
SmirnOff 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	je	2,90 €

Restaurant Elefant



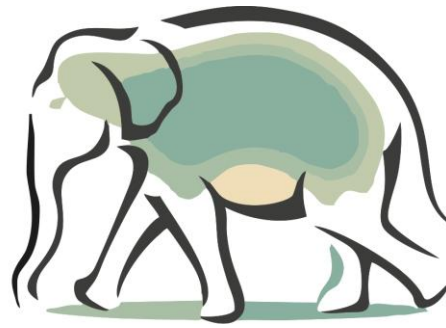
Weinbrand & Cognac

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

Whisky / Whiskey

Jonny Walker Red Label	4cl	7,50 €
Jonny Walker Black Label	4cl	8,50 €
Ballantine's	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 €

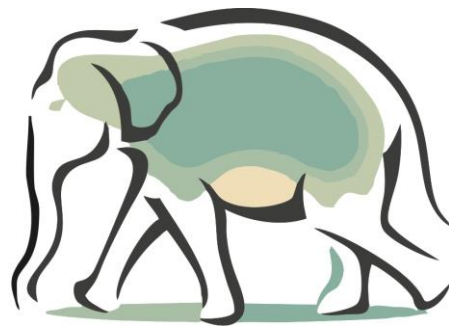
Restaurant Elefant



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 €
mit Coca Cola		
Bacardi Razz (Himbeer)		8,00 €
mit Sprite		
SmirnOff 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	0,1 l	3,50 €
mit Weinbrand 2cl & Cola		
Batida de Coco		6,50 €
mit Kirschnektar oder Maracujasaft		
Jägermeister		8,50 €
mit RedBull		

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. Süßmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Allergene

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

Restaurant „Elefant“

**Fuggerstraße 18
10777 Berlin**

**Tel.: 030 / 236 07 346
www.restaurant-elefant.de**

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

AUF WIEDERSEHEN

VIELEN DANK

FÜR IHREN BESUCH IM

*Restaurant
Elefant*

