

ELISENBRUNNEN

restaurant elisenbrunnen

www.eb-aachen.de

SPEISEN

FÜR SALATLIEBHABER

FEINE BLATTSALATE MIT ROSA ROASTBEEF	17,50
gegrillten Waldpilzen, confierten Strauchtomaten, hausgemachter Salsa Verde und frisch geriebenem Meerrettich ^(1, 3, 16 we, 18, 25)	
BABY BLATTSPINATSALAT MIT VINAIGRETTE	16,80
überbackenen Rosmarin-Ziegenkäse-Croûtons, karamellisierten Apfelspalten, gerösteten Walnüssen und Sprossen ^(16 we, 22, 23, 25)	
ROMANASALAT MIT CAESAR DRESSING	15,20
Parmesan, Croûtons, frittierten Kapern und confierten Strauchtomaten ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	
Zusätzlich mit gegrillter Maispoulardenbrust erhältlich	8,00
KLEINER BEILAGENSALAT ⁽²⁵⁾	5,50

FÜR SUPPENLÖFFLER

HÜHNERSUPPE	7,90
mit Hühnerfleisch, Buttergrießklößchen, Wurzelgemüse, geriebener Muskatnuss, Liebstöckel und Schnittlauchröllchen ^(16 we, 18, 22, 24)	
SOERSER KARTOFFELSUPPE	7,90
mit Brotcroûtons, Speckstreifen und Schnittlauchröllchen ^(1, 16 we)	

FÜR KARTOFFELGENIESSER

FRISCH GEBACKENE KARTOFFEL-KRÄUTERWAFFEL	
... mit Meerrettichquark und Graved Lachs ^(16 we, 18, 19, 22, 25)	16,50
... mit Butter-Blattspinat, krossen Speckstreifen, confierten Strauchtomaten und Sauce Béarnaise ^(3, 16 we, 18, 22)	13,80
Auch vegetarisch erhältlich	
GEBACKENE OFENKARTOFFEL	
... mit hausgemachtem Kräuterquark und Blattsalat ^(22, 25)	10,50
... mit hausgemachtem Kräuterquark, Graved Lachs, Meerrettich und Blattsalat ^(19, 22, 25)	16,50
... mit hausgemachtem Kräuterquark, ganzer gebratener Maispoulardenbrust und Blattsalat ^(22, 25)	17,50

FÜR DEN GROSSEN HUNGER MIT FLEISCH

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – GROSS	25,80
mit geraspelttem Karottensalat mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB – KLEIN	19,80
mit geraspelttem Karottensalat mit kaltgepresstem Sonnenblumenöl, Zitrone, Sardellen-Kapernröllchen, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder Pommes frites mit Mayonnaise ^(12, 16 we, 18, 19, 25)	
PFÄNNCHEN ZÜRICHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES	21,50
mit Champignons in Weißweinsahnesauce und Butterspätzle ^(16 we, 18, 22, 27)	
MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN	22,50
mit verschiedenen frischen Bohnen und hausgemachten Butter-Kartoffelpüree ^(16 we, 22)	
GEBRATENE FLEISCHPFLANZERL	16,40
Kartoffel-Möhrenstampf, Bratensauce und Schmelzzwiebeln ^(16 we, 18, 22, 24, 25)	
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST	24,50
grüner Spargel, Kartoffel-Bärlauchpüree und Orangen-Hollandaise ^(16 we, 22, 24)	
AACHENER SAUERBRATEN VOM RIND	20,80
mit Printensauce, Kartoffelklößen in Butterbröseln, Apfel-Rotkohl und gerösteten Mandelblättchen ^(1, 2, 3, 9, 12, 16 we, 22, 23, 24, 27)	
HIMMEL UND ÄÄD	15,50
hausgemachtes Kartoffelpüree mit gebackener Blutwurst, Schmelzzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten ^(3, 16 we, 18, 22, 23, 25)	
SECHS NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN	14,50
mit Majoran gebraten, auf hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut ^(16 we, 22, 27)	
STEAK FRITES BÉARNAISE – 250 GRAMM	32,50
Gereiftes, argentinisches Rumpsteak mit Sauce béarnaise, knusprigen Pommes frites und Butter-Blattspinat ^(18, 22, 24, 25)	

KINDER

PENNE	6,50
mit fruchtiger Tomatensauce ^(16 we, 18)	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB	9,50
mit geraspelttem Karottensalat und Pommes frites ^(16 we, 18)	
DREI FISCHSTÄBCHEN	8,50
mit Kartoffelpüree und Rahmspinat ^(16 we, 18, 22)	
DREI KLEINE ROSTBRATWÜRSTCHEN	7,50
Kartoffelpüree und Bratensauce ^(22, 24)	
APFELSAFTSCHORLE	0,1l 1,50
APFELSAFTSCHORLE STILL	0,1l 1,50

FÜR DEN GROSSEN HUNGER OHNE FLEISCH

ORIGINAL KÄSESPÄTZLE	15,80
mit Schmelzzwiebeln, Schnittlauchröllchen, Parmesanchips und gemischtem Salat ^(16 we, 18, 22, 25)	
LINGUINI – MEDITERRANE ART	16,80
Zucchini, Aubergine, Fenchel, Fenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl gebraten, Tomatensauce mit frischem Basilikum, geröstete Pinienkerne und geriebener Parmesan ^(16 we, 18, 20, 22, 23)	
PENNE MIT GAMBAS	21,50
Gambas ohne Schale, jungen Zuckerschoten, grünem Spargel, fruchtige Tomatensauce mit einem guten Schuss Sahne und frischem Basilikum ^(3, 16 we, 17, 18, 22)	
GEBRATENER LACHS IN GEWÜRZKRUSTE	28,50
mit gegrilltem grünem Spargel, confierten Strauchtomaten, hausgemachter Salsa Verde und Petersilienkartoffeln ^(1, 3, 18, 19, 22, 25)	

PFLANZLICH, GRÜN, LECKER

FEINE SÜSSKARTOFFELSUPPE	7,90
mit Soja-Sauerrahm, Preiselbeeren und Croûtons ^(16 we, 21, 24)	
SÜSSKARTOFFEL	14,00
in der Schale gebacken auf Hummus, mit Rucola, Avocado, Koriander und geröstetem Sesam ^(1, 3, 22, 26)	
KICHERERBSEN-DAAL	16,00
mit Tomaten, Auberginen, Sojabohnen und Basmatireis ⁽²¹⁾	
GRÜNE LASAGNE	15,50
mit Grillgemüse und Tomaten-Basilikumsauce ^(2, 3, 4, 16 we)	

DESSERTS

WARMER KAISERSCHMARRN	10,80
mit Pflaumen-Zimtröster und gerösteten Mandeln ^(2, 16 we, 18, 22, 23, 27)	
ÖCHER TIRAMISU	8,50
Besser als das Original ^(16 we, 22, 23)	
APFEL-VANILLE-CRUMBLE	9,50
mit Haselnusseis und Schlagsahne ^(16 we, 20, 22)	
MOUSSE VON WEISSER LINDTSCHOKOLADE	7,50
mit Pfirsichkompott, Himbeermark und Mandelblättchen ^(20, 21, 22, 23)	
MINI ÖCHER TIRAMISU & ESPRESSO ^(16 we, 22, 23)	5,50

JEDEN FREITAG

BACKFISCH IM BIERTEIG
mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat ^(12, 16 we, 18, 19, 22, 25)
15,90

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT FINDEN SIE AUF DER FOLGENDEN SEITE →



FRÜHSTÜCK

SÜSSES FRÜHSTÜCK	4,80
Buttercroissant, hausgemachte Erdbeermarmelade, Bauernbutter ^(16 we, 22)	
Oder wählen Sie die „Öcher Variante“ mit Aachener Pfümüli ⁽¹⁾	
EB FRÜHSTÜCK	12,50
Gekochter Beinschinken, Bergkäse, hausgemachter Kräuterquark, Gartenkresse, Kirschtomaten und Radieschen, gekochtes Ei, Bauernbutter und Brotkorb ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK	13,60
Bergkäse, Camembert, Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Trauben, Rucola, Kirschtomaten, Avocado mit Tahini, Grillpaprika, Olivenöl, Bauernbutter und Brotkorb ^(16 we + ro, 22, 23, 26)	
FRUCHT & JOGHURT	8,00
Griechischer Joghurt, Himbeeren, Blaubeeren, Granola, geröstete Walnüsse, Leinsamen, Honig ^(16 ha, 22, 23)	
STRAMMER MAX	8,80
Getoastetes Landbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Rucola, zwei Spiegeleiern und Grilltomaten ^(1, 3, 16 ro, 18, 23)	
STRAMMER MORITZ	8,80
Getoastetes Landbrot mit Bauernbutter, Bergkäse, Rucola, zwei Spiegeleiern und Grilltomaten ^(16 we + ro, 18, 22)	

STRAMMER MAX UND MORITZ	12,80
Getoastetes Landbrot mit Bauernbutter, gekochtem Beinschinken, Bergkäse, Rucola, zwei Spiegeleiern und Grilltomaten ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 22)	

STRAMME LOUISE	13,80
Getoastetes Landbrot mit Bauernbutter, Frischkäse, Avocado, Graved Lachs, Tahini, Koriandergrün, zwei Rühreier, Shriracha und geröstetem Sesam ^(1, 3, 12, 16 we + ro, 18, 19, 22, 26)	
Auch vegetarisch erhältlich.	

KRABBenFRÜHSTÜCK	15,50
Nordsee-Krabben und zwei Rühreier auf Schwarzbrot mit Bauernbutter und Schnittlauch verfeinert ^(16 we + ro, 17, 18, 22)	

WIR HOLEN DIE WELT NACH AACHEN ...

ENGLAND	8,50
Warmes Porridge, Blaubeeren, Banane, Bitterschokolade, Moscovado Zucker, Zimt, Hafermilch ^(16 ha, 21, 22)	
ISRAEL	14,50
Shakshuka – Eier in würziger Tomaten-Paprikasauce gegart, Koriander und geröstetes Fladenbrot ^(16 we, 18)	
BELGIEN	4,50
Warme Lütticher Waffel mit Puderzucker ^(16 we, 18, 22)	
NIEDERLANDE	3,50
Brötchen mit Hagelslag (schokoladig und bunt) ^(2, 16 we, 21, 22)	

SAISONALES

ETAGÈRE SCHICK-BELGIECK (für zwei Personen)	29,80
---	-------

Gekochter Beinschinken, Ardenner Schinken, Roastbeef und Remoulade, Bergkäse, Camembert, Ziegenfrischkäse mit Walnüssen, Trauben und Beeren, Radieschen, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella, Graved Lachs, Honig-Senf-Dip, Bauernbutter, Erdbeermarmelade, Buttercroissant und Brotkorb ^(1, 3, 16 we + ro, 18, 19, 22, 23)

Frühstück gibt es montags – samstags von 9 bis 13 Uhr und für Langschläfer sonntags von 9 bis 15 Uhr

ERFRISCHUNG PUR

COCA COLA ^(1, 2, 3, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	2,70 4,80
COCA COLA ZERO ^(1, 2, 3, 6, 8, 11)	0,2 / 0,4 l	2,70 4,80
FANTA ^(1, 2, 3)	0,2 / 0,4 l	2,70 4,80
SPRITE ^(1, 5, 6)	0,2 / 0,4 l	2,70 4,80
BITTER LEMON ^(1, 10)	0,2 l	3,10
GINGER ALE ⁽²⁾	0,2 l	3,10
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2 l	3,30
FEVER TREE MEDITERRANEAN	0,2 l	3,30
FEVER TREE INDIAN TONIC WATER	0,2 l	3,30
GEROLSTEINER SPRUDEL / NATURELL	0,25 / 0,75 l	3,30 7,50
EISTEE LIMETTE-CRANBERRY Vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,20
EISTEE MANGO-GRAPEFRUIT Vom Aachener Teehaus Eulenspiegel	0,4 l	5,20
LIMONADE ZITRONE-ROSMARIN	0,4 l	5,20
LIMONADE BLAUBEERE-VANILLE	0,4 l	5,20
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 l	5,00
ORANGENSAFT	0,2 l	3,50
JOHANNISBEERSAFT	0,2 l	3,50
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,50
APFELSAFT	0,2 l	3,50
MARACUJASAFT	0,2 l	3,50
ANANASSAFT ⁽³⁾	0,2 l	3,50
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich.	0,3 l	4,00

KAFFEE

Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich!

KAFFEE ⁽¹¹⁾	3,10
MILCHKAFFEE ^(11, 22)	3,80
CAPPUCCINO ^(11, 22)	3,60
LATTE MACCHIATO ^(11, 22)	4,00
ESPRESSO ⁽¹¹⁾	2,50
DOPPELTER ESPRESSO ⁽¹¹⁾	4,80
ESPRESSO MACCHIATO ^(11, 22)	3,10
ESPRESSO CORTADO ^(11, 22)	3,10
Espresso mit heißer Milch	
FLAT WHITE ^(11, 22)	4,20
Doppelter Espresso mit Milchschaum	
AACHENER KAFFEE ^(11, 22)	6,80
mit Printenlikör und Sahne	
IRISH COFFEE ^(11, 22)	6,80
mit Whiskey, Sahne und braunem Zucker	
CHAI LATTE ^(11, 22)	4,20
Das Trendgetränk aus Tee und Milch	
ICED CAMEL COFFEE ^(11, 22)	4,50
Cold Brew, Hafermilch, Karamell	
SCHOKOLADE ⁽²²⁾	3,50
SAHNE ⁽²²⁾	1,00

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Unser Lavazza-Kaffee: Nachhaltigkeit und Kaffeequalität in jeder Tasse.

Sorgfältige Auswahl. Meisterhaftes Blending. Fairtrade.



TEE

Unser Tee wird klassisch im Teesieb serviert. Unsere losen Teesorten kaufen wir im bekannten Aachener Teehaus Eulenspiegel ein.

ENGLISH BREAKFAST	4,00
EARL GREY	4,00
WALDBEERTEE Früchtetee	4,00
MORGENSCHEIN Grüner Tee aromatisiert	4,00
CRÈME AIX-LA-CHAPELLE Rooibuschtee Sahne-Karamell	4,00
QUELLE DER GELASSENHEIT Griechischer Bergtee	4,00
AACHENER PRINTENTEE Schwarzer Tee mit Printengewürz	4,00
KAMILLO SUPREMO Kamille	4,00

FRISCHER TEE

(KRÄUTER, DIE WIR HEISS AUFGIESSEN)

MIT FRISCHER MINZE	4,60
MIT FRISCHEM INGWER, ROSMARIN UND MINZE	4,60
HEISSE ZITRONE	3,20
HONIG	0,90




Unsere Kuchen und Torten kommen täglich frisch aus der Traditionsbackstube

Lammerskötter

Suchen Sie sich Ihr Lieblingsstück an unserer Kuchentheke aus!

🍌 = VEGETARISCH 🌱 = VEGAN

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert | 16 glutenhaltiges Getreide (Weizen = 16we, Roggen = 16ro, Gerste = 16ge, Hafer = 16ha) | 17 Krebstiere | 18 Eier | 19 Fisch | 20 (Erd-, Hasel-, Wal-) Nüsse | 21 Sojabohnen | 22 Milch | 23 Schalenfrüchte (Mandeln = 23ma, Haselnüsse = 23ha, Walnüsse = 23wa, Cashewnüsse = 23ca, Pekannüsse = 23pe, Paranüsse = 23pa, Pistazien = 23pi, Macadamianüsse = 23mn) | 24 Sellerie | 25 Senf | 26 Sesamsamen | 27 Sulfite | 28 Lupine | 29 Weichtiere
Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.

 FRÜHLINGSLAUCH KARTOFFELSUPPE mit Buttercroûtons und Bärlauchöl ^(15we, 22, 24, 25)	7,50	 HEINSBERGER ERDBEEREN mit Grand Manier-Zabaione überbacken ⁽¹⁸⁾	6,90
 SOMMER-BOWL frischer Kohlrabi, Rote Bete Spaghetti, Amaranth, Kichererbsen, Hummus, Ziegenkäsebällchen, Birnenspalten, Spinatsalat, Himbeerdressing ^(22, 25, 26)	16,50	LYRE'S STRAWBERRY TONIC – ALKOHOLFREI Soda, Erdbeeren, Minze	7,50
HERINGSFILET „HAUSFRAUEN ART“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken in Sauerrahmsauce, dazu Dill-Butterkartoffeln ^(1, 3, 19, 22)	15,90	LILLET CITRUS Lillet mit Bitter Lemon und kandierten Zitronen	7,50
SALTIMBOCCA VOM KALB mit Salbei und Ardenner Schinken, Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse ⁽²²⁾	20,60	HIMBEERMOJITO der Klassiker in rosa	7,50

2. Juli **SONNTAGS-BRUNCH**
10 Uhr – 14:30 Uhr
39,00 €/p. P. inkl. Wasser,
O-Saft und Filterkaffee



Wenn Ihr gerne zu uns kommt und **alles über Aktionen, neue Produkte und Veranstaltungen** wissen wollt, dann tragt Euch hier für unseren Newsletter ein!

<https://qrco.de/bdplkh>

APERITIFS & SPRITZ

HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda ^(2, 27)	8,50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda ^(2, 10, 14, 27)	8,50
LILLET BERRY Lillet Blanc, frische Beeren, Schwegges Russian Wild Berry ^(12, 27)	8,50
CAMPARI ORANGENSAFT Campari, Orangensaft, Orangenscheiben ^(2, 10)	8,50
SPICY SPRITZ Prosecco, Ingwer, Gurke, Thymian, Soda ⁽²⁷⁾	8,50
WINE LEMON Weißwein, Bitter Lemon, frische Zitrone ^(1, 10, 27)	7,50
GRANTEN SPRITZ Weißwein, Preiselbeersirup, Limetten, Soda ^(14, 27)	7,50

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup ^(11, 22)	9,50
MOJITO Goldener Rum, frische Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Limejuice, Soda ^(4, 14)	9,50
CAIPIRINHA Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice ^(6, 14)	9,50
MOSCOW MULE Vodka Russian Standard, Ingwer, Gurke, Limejuice, Ingwer Limonade ^(3, 12)	9,50
GIN BASIL SMASH Berliner Brandstifter, frisches Basilikum, Rohrzuckersirup, Zitrone ⁽¹⁴⁾	9,50
WHISKEY SOUR Four Roses Whiskey, Rohrzuckersirup, Zitrone ⁽¹⁴⁾	9,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA Maracuja, frische Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale ^(2, 4, 14)	8,00
OCTOPUSSY Ananas, Kirsche, Grenadine, Zitrone, frische Limetten ⁽¹⁴⁾	8,00

SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER TAITTINGER, BRUT RESERVE Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,1 l 12,00 0,75 l 80,00 1,5 l 150,00
CHAMPAGNER TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT Frankreich, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	0,75 l 90,00
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER, 2008 Frankreich, Champagne, Chardonnay	0,75 l 225,00
SEKT CARTE BLANCHE, GELDERMANN Deutschland, Baden, Breisach am Rhein, Pinot Loire, Pinot Noir, Chardonnay	0,75 l 24,00
ARCEO PROSECCO SPUMANTE TREVISO BRUT, RUGGERI Italien, Treviso, Glera	0,1 l 6,00

VAUX TRÄUBLEIN, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Schaumwein, Bio	0,1 l 6,00 0,7 l 28,00
--	---------------------------

WEISSWEINE / OFFEN

SAUVIGNON BLANC Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe	5,60
SAUVIGNON BLANC Moroki Wine Company, Neuseeland, Marlborough	6,20
GRAUBURGUNDER St. Antony, Deutschland, Rheinhessen	5,90
RIESLING St. Antony, Rotschiefer, Deutschland, Rheinhessen	6,50
CHARDONNAY Vinas del Vero, Spanien, Somontano	6,20
GRAUBURGUNDER Emil Bauer, Deutschland, Pfalz	6,20



WEISSWEINE

WILTINGER, VAN VOLXEM Deutschland, Mosel, Riesling	42,00
WILTINGER ALTE REBEN, NIK WEIS ST. URBAN Deutschland, Mosel, Riesling	44,00
SPIES, KURT ANGERER Österreich, Kamptal, Grüner Veltliner (Barrique)	56,00
LUGANA SIRMIOLO, CA MAIOL Italien, Lombardei	32,00
OKTAV, HEGER Deutschland, Baden, Grauburgunder	36,00
ST. URBAN, NIK WEIS Deutschland, Mosel, Weißburgunder	34,00
WOLKE, MARKUS BÜCHIN Deutschland, Baden, Spätburgunder (Blanc de Noir)	29,00
TORMARESCA Italien, Apulien, Chardonnay	32,00
RÉSERVE MOUTON CADET GRAVES BLANC, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Sémillon	55,00
SAUVIGNON BLANC ORGANIC, MARQUÉS DE RISCAL Spanien, Rueda, Sauvignon Blanc	34,00
ESPORÃO, HERDADE DO ESPORÃO RESERVA BRANCO Portugal, Alentejo, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro (Barrique)	44,00
LIMBURGSE-LANDWIJN, DOMEIN STEENBERG Niederlande, Gulpden, Gewürztraminer	42,00
RÉSERVE MOUTON CADET SAUTERNES, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Muscadelle, Edelsüß	0,375 l 38,00
EINS-ZWEI-ZERO, JOSEF LEITZ, ALKOHOLFREI Deutschland, Rheingau, Riesling	28,00

ROSÉWEIN

CALAFURIA ROSÉ 100% NEGROAMARO Italien, Salento IGT, Tormaresca, Apulien	0,7 l 29,00
--	-------------

Alle Weine enthalten Sulfite (27).

  restaurant elisenbrunnen www.eb-aachen.de

ROSÉWEINE / OFFEN

GERNACHE, GRIS BLANC Gerard Bertrand, Frankreich, Languedoc-Roussillon	6,50
--	------

PINOT NOIR Staatsweinkellerei Eberbach, Deutschland, Rheingau	6,00
---	------

ROTWEINE / OFFEN

PRIMITIVO Neprica, Marchesi Antinori, Italien, Apulien	5,60
--	------

EMIL BAUER CABERNET SAUVIGNON Deutschland, Pfalz	6,00
--	------

SHIRAZ MAN Family Wines, Südafrika, Skaapveld	5,60
---	------

MERLOT Gerard Bertrand, Frankreich, Pays d'OC	6,20
---	------

TEMPRANILLO, VEREMA JOVEN Spanien, Rioja	5,90
--	------

GERNACHE NOIR EDELSÜSS Bila Haut Banyuls, M. Chapoutier, Frankreich, Languedoc	0,04 l 5,00
--	-------------

ROTWEINE

CHÂTEAU ANTHONIC, MOULIS EN MÉDOC CRU BOURGEOIS Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot	58,00
--	-------

VENTA LA VACAS CRIANZA D.O., BODEGAS VIZCARRA Spanien, Ribera del Duero, Tempranillo	42,00
--	-------

ANURA, VINEYARDS RESERVE Südafrika, Western Cape, Pinotage	44,00
--	-------

URSPRUNG, MARKUS SCHNEIDER Deutschland, Pfalz, Cuvée	35,00
--	-------

CANTINE SAN MARZANO, LUNA PIENA PUGLIA Italien, Apulien, Primitivo	30,00
--	-------

VILLA ANTINORI ROSSO, MARCHESI ANTINORI Italien, Toskana, Sangiovese (Barrique)	48,00
---	-------

TORMARESCA Italien, Apulien, Negroamaro	48,00
---	-------

ALTOS IBÉRICOS, MIGUEL TORRES Spanien, Rioja, Tempranillo	36,00
---	-------

TORRES PURGATORI, MIGUEL TORRES Spanien, Costers del Segre, Garnacha, Syrah, Carinena	79,00
---	-------

CIGALUS ROUGE BIO, GERARD BERTRAND Frankreich, Languedoc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	72,00
--	-------

LÉGENDE R BORDEAUX ROUGE, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Frankreich, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	54,00
---	-------

CRUANZA RIOJA, BODEGAS MONTECILLO Spanien, Rioja, Tempranillo	29,00
---	-------

MEISTERSTÜCK, EMIL BAUER Deutschland, Pfalz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	52,00
---	-------

RUPENERA, CANTINE SETTESOLI MANDRAROSSA Italien, Sizilien, Merlot	27,00
---	-------

Alle Flaschenweine 0,75 l
Alle offenen Weine 0,15 l bzw. laut Kennzeichnung

CRAFT-BIERE

BIERMANUFAKTUR – LANGGUTH

100% OHNE FILTER! 100% HANDARBEIT! 100% REGIONAL!

ALE MANDARINA 5,0 %	0,33 l	6,00
Dieses unfiltrierte naturtrübe Blonde Ale hat eine schöne dunkle Bernstein-Optik. Fruchtiges Aroma, wie Mandarine, Orange, Toffee und Honig sind deutlich wahrnehmbar. Ein schöner Malzkörper mit deutlicher Toffeenote wird ergänzt durch die zarten Zitrusnoten des Hopfens.		
IPA SIMCOE 5,8 %	0,33 l	6,00
India Pale Ale ist ein alter britischer Bierstil und wird von uns im Westcoast US-Stil interpretiert. Man vernimmt den Duft von reifer Ananas und Mango. Biskuits und Zitrusfrüchte liegen auf Zunge und Gaumen. Die leichte Süße bricht das Bittere.		
ALSDORF EAST COAST IPA 6,2 %	0,33 l	6,00
Eingebraut im New England IPA Stil und doppelt hopfengestopft mit Citra und Mosaic. Der fruchtige Geruch erinnert an Pfirsich, Lychee, Grapefruit und Maracuja. Eine dezente Süße, die ein wenig an Honig erinnert.		
REVIER ALT 4,9 % – frisch gezapft vom Fass	0,3 l	6,00
Ein spritziges, fruchtiges, unfiltriertes Dunkelbier. Der süßliche Malzkörper ist geprägt von Karamellaromen.		

FASSBIERE

BITBURGER PILS ⁽¹⁶⁾	0,2/0,4 l	2,50 4,80
LEFFE BRUIN	0,33 l	4,70
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ⁽¹⁶⁾	0,3/0,5 l	3,60 5,50
SION KÖLSCH ⁽¹⁶⁾	0,2/0,4 l	2,50 4,80
TH ZWICKL ⁽¹⁶⁾	0,3/0,5 l	3,50 5,10

FLASCHENBIERE

AACHENER LANDBIER	0,33 l	4,10
BITBURGER GLUTENFREI	0,33 l	3,80
LEFFE BLONDE	0,33 l	4,70
BITBURGER 0,0	0,33 l	3,80
BITBURGER RADLER 0,0	0,33 l	3,80
Naturtrüb		
SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,0	0,5 l	5,50
KANDI MALZ	0,33 l	3,50

BITTER & LIKÖRE & SPIRITUOSEN

AACHENER DOMLIKÖR 32 %	0,04 l	5,00
Eine zarte Kräutermischung von zwölf verschiedenen Sommerkräutern geben dem Öcher Domlikör eine fruchtige Note. ^(2, 9, 27)		
JÄGERMEISTER 35 % ^(9, 27)	0,02 l	4,00
RAMAZOTTI 30 %	0,02 l	4,00
BAILEYS 17 % ^(2, 11, 22)	0,04 l	4,00
DOPPELKORN	0,02 l	4,00
SAMBUCA 38 % ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,00
OUZO	0,02 l	4,00
MARTINI BIANCO ⁽²⁷⁾	0,05 l	5,00
LINIE AQUAVIT	0,02 l	4,00
ASBACH URALT	0,02 l	4,00
VODKA GRASÓVKA	0,02 l	4,00
AMARO MONTENEGRO ⁽²⁷⁾	0,02 l	4,00
RÉMY MARTIN ⁽²⁾	0,02 l	4,00
RUBY PORT ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,00
EMILIO LUSTAU SHERRY ⁽²⁷⁾	0,04 l	5,00
AVERNA	0,02 l	4,00

GIN TONICS

CHARLES DRY 43% & FEVER TREE INDIAN	10,50
Aachener Gin, Süßholzwurzel, Kardamom, Limette	
DAISY GIN 44% & THOMAS HENRY	10,50
Kölner Gin, exotisch fruchtig, Honig, Orangenblüte, Gänseblümchen, Muskatnussblüte, Goji-Beeren	
HIRSCHBERG 47% & FEVER TREE INDIAN	10,50
Deutsche Manufaktur, kräftig Wachholder, Zitrone, Pfeffer, fruchtig-florale Note	
BERLINER BRANDSTIFTER 43,3% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Harter Name, aber außergewöhnlich weicher Charakter, blumig und frisch	
HENDRICKS 44% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Eine Infusion aus Rose und Gurke	
HERMIT 43% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
Zitruschalen, Wachholder- & Koriandersamen, Salzwasser aus dem Nationalpark Oosterschelde	
MONKEY 47 – 47% & THOMAS HENRY	12,50
DER Deutsche Gin aus dem Schwarzwald, herbe Noten vereint mit Aromen von Beeren	
GIN MARE 42,7% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
Rosmarin, süßlich, wenig Wachholder, floraler und milder Geschmack	
WINDSPIEL 47% & FEVER TREE INDIAN	12,50
Winterfrucht trifft Sommerkräuter, Mandarine mit Basilikum sowie Thymian	
SIEGFRIED 41% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Die Frische von Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer	
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE 41,3%	11,00
Fruchtig-florales Aroma, exotisch und geheimnisvoll mit schwarzer Johannisbeere und Vanille.	
TANQUERAY 47,3% & THOMAS HENRY	9,00
Die perfekte Ausgewogenheit von Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3% & FEVER TREE INDIAN	10,50
Fruchtig und mediterran mit kräftigem Bitterorangenaroma ⁽²⁾	
BOMBAY SAPPHIRE 40% & FEVER TREE INDIAN	9,00
Der saphirblaue Klassiker, pfeffriger Geschmack und Zitrusnote	
BROCKMANS 40% & FEVER TREE MEDITERRANEAN	12,50
Extrem fruchtig und süß, die Aromen von Heidel- und Brombeeren breiten sich sofort im Mund aus	
ELISENBUNNEN PRINTEN GIN 47% & THOMAS HENRY	12,00
Mit seinen Aromen von Sternanis, Zimt, Kardamom, Orangen und Nelken erinnert unser Gin an die Aachener Printe	

ALKOHOLFREIE GIN TONICS

SEEDLIP GROVE 42 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Mandarinen, Zitronen, Ingwer, Zitronengras, Blutorangen	
SEEDLIP SPICE 94 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Piment, Kardamom, Nelken, Lebkuchen, Pfeffernüsse, Zitrusnoten	
SEEDLIP GARDEN 108 & FEVER TREE MEDITERRANEAN	10,50
Minze, Thymian, Rosmarin	

Alle Tonics enthalten Chinin ⁽¹⁰⁾.

Unsere Tonic Water zum Gin:
Fever Tree Mediterranean ⁽²⁾, Fever Tree Indian ⁽²⁾,
Thomas Henry Tonic Water ^(2, 10)

OBSTBRÄNDE ZIEGLER

Seit 1865 Leidenschaft bei der Welt der Edeldestillate. Die Destillate verkörpern deutsche Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Perfekt als Digestif.

ZWETSCHGENBRAND 43 %	0,02 l	6,00
SAUERKIRSCHBRAND 43 %	0,02 l	7,00
WALDHIMBERGEIST 43 %	0,02 l	7,00

RUM

DON PAPA 40 %	0,04 l	6,50
Ein Rum aus Asien, genauer gesagt von den Philippinen, der einen starken süßlichen Wiedererkennungswert hat. Er offenbart ein eindeutiges Vanille-Aroma. ⁽²⁾		

PLANTATION RUM BARBADOS XO 20TH ANNIVERSARY RUM 40 %	0,04 l	8,00
Der kupferfarben bis mahagonifarben schimmernde Rum schmeckt fruchtig und weich. Im Aroma mit Vanille, Bananen und einem Hauch von Kokosnuss. ⁽²⁾		

CINECANE POPCORN RUM GOLD 41,2 %	0,04 l	8,00
Großes Kino aus Barbados. Der karibische Rum wird mit gebuttertem Popcorn destilliert. Dazu kommen Röstaromen. ⁽²⁾		

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 40 %	0,04 l	6,50
Hierbei handelt es sich um einen Blend aus exklusiven Rum-Destillaten, dessen Heimat Venezuela ist. Er überzeugt mit seinem vollmundigen Geschmack, der vorerst an tropische Früchte und im Abgang an Schokolade erinnert. ⁽²⁾		

RON ZACAPA 23 AÑOS 40 %	0,04 l	9,50
Der aus Guatemala stammende Premium-Rum wurde aufgrund seines Facettenreichtums bereits mehrmals ausgezeichnet. Im Aroma verbindet er optimal Holz, Süße und Frucht. ⁽²⁾		

GRAPPA NONINO

Die Familie Nonino steht für außergewöhnliche Destillierkunst und höchste Qualität sowie Innovation und Tradition. Die Destillerie Nonino war die erste Brennerei, die Trester verschiedener Weinberge getrennt destillierte. Sie bietet eine vielfältige Auswahl an Grappa Riserva und klarem Grappa an.

NONINO CHARDONNAY 41% ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
GRAPPA NONINO IL PROSECCO BARRIQUE 41% ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
AMARO NONINO QUINTESSENTIA DI ERBE 35% ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
GRAPPA NONINO IL MERLOT 41% ⁽²⁷⁾	0,02 l	5,00
GRAPPA NONINO RISERVA ANTICA CUVÉE 43% ⁽²⁷⁾	0,02 l	7,00

WHISKY

ARDMORE PORT WOOD FINISH SHERRY 46 %	0,04 l	9,50
Reife in amerikanischen Bourbon-Fässern heran und erhielt sein Finishing in europäischen Portwein-Fässern. Die indirekte Süße des Portweins vereint sich mit dem ansonsten torfig-rauchigen Single Malt. ^(2, 16ge)		

ARRAN SHERRY CASK FINISH 46 %	0,04 l	9,50
Bei diesem Single Malt Whisky sind Trockenfrüchte, Kräuter, Schokolade und Nüsse im Duft zu erkennen. Es folgt ein Abgang, der reich an Feigen und dunkler Schokolade ist. ^(2, 16ge)		

LAPHROAIG 10 YEARS OLD 40 %	0,04 l	8,00
Bei der Herstellung des goldfarbenen Laphroaig wird gemälzte Gerste über einem Torffeuer getrocknet. Der Rauch dieses Torfs, den es so nur auf Islay gibt, verleiht Laphroaig sein besonders ausgeprägtes Aroma. Zunächst ein rauchiger Geschmack, gefolgt von einer feinen Note Seetang. ⁽²⁾		

AUCHENTOSHAN 12 JAHRE 40 %	0,04 l	7,00
Dieser dreifach destillierte Whisky bringt ein Aroma von Mandeln, Getreidenoten und Limetten mit sich. Er schmeckt süß nach Karamell und Toffee sowie einem Hauch getrockneter Orange und Grapefruit. ^(2, 16ge)		

BALVENIE CARRIBEAN CASK 14 JAHRE 43 %	0,04 l	14,00
Schottischer Whisky trifft auf karibische Lebensfreude. Ausgeprägtes Rum-Aroma durch seine Lagerung im Rum-Fass. Der fruchtige Charakter wird abgerundet mit Vanille und süßer Eiche. ^(2, 16ge)		

FOUR ROSES SINGLE BARREL BOURBON 50 %	0,04 l	6,00
Der sieben Jahre in einem amerikanischen Eichenholzfass gereifte Whisky schmeckt nach Kirschen und reifen Pflaumen, die auf würzige Aromen sowie auf einen Hauch von Kokos und Ahornsirup treffen. ^(16ge)		