



Kuppelofen

Spezial Karte

Flammkuchen

werden mit einem kleinen Salat serviert

Elsässer Flammkuchen
Schmand | Speck | Zwiebeln € 10

Räucherlachs
Schmand | Lauchzwiebeln | Rucola € 13

Flammkuchen of the Day € 13

Hauptgänge

Blattsalat
Tandoori Hähnchen | Gemüse
Kräuter Vinaigrette € 12

Croque Monsieur € 18
Schinken | Gruyère Käse | Béchamel Sauce

Filet von der Dorade im Backpapier € 24
Ratatouille | Kartoffeln

Kichererbsen € 14
Süßkartoffeln | Tomaten | Gebackenes Ei
Brot € 24
mit Kikok Maishähnchen

Huftsteak € 26
Pommes Frites | Blattsalat

Zum Schluss

Nuss Becher € 10
Walnuss | Haselnuss | Pistazie
Karamell Krokant | Sauce

Erdbeeren € 10
Eiscreme | Sorbet | Cremé Chantilly

Sorbet Becher € 10
Erdbeer | Zitrone | Mango | Beerenkompott

Entdecken Sie pure Handwerkskunst

Im Zentrum unserer Elbbrasserie steht der Ambrogio-Kuppelofen, ein Meisterwerk Mailänder Tradition. Nicht nur perfekt für Flammkuchen, sondern auch für Fisch und saftige Steaks. Jedes Gericht wird frisch zubereitet und in den Ofen geschoben, wodurch eine unvergleichliche Qualität und Geschmackstiefe garantiert wird.

Genießen Sie ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Moderne vereint.

