



LIEBE GÄSTE,

Heben Sie die Gesetze der Natur auf und
stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr perfektes Menü zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

SPEISEN

Alle Speisen und Getränke inklusive der gesetzlich MwSt

..... www.restaurant-5elemente.de

TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

VORSPEISEN

Lecker & Leicht <small>l,a,g,</small> Klassisches Rindercarpaccio, Feldsalat, fermentiertem Kampot Pfeffer	16,00 €
Fisch geht immer <small>a,c,d,g,</small> In roter Bete gebeizte Lachsforelle, Feldsalat, Apfel-Kartoffeldressing	16,00 €

SUPPE

Norddeutscher Klassiker <small>a,l,g,i,</small> Norddeutsche Kartoffelsuppe, Speck-Crostini	10,00 €
Samtige Rübchen <small>2,3,7,i,g,j,l,</small> Klarer Steckrübeneintopf, gewürfelte Kasseler-Nacken	10,00 €
Klare Sache <small>a,c,g,i,</small> Klare Tomatenessenz, Crêpe-Schnittlauchröllchen	10,00 €

Sie möchten die Beilagen tauschen? Sehr gerne! Pro getauschte Beilage für je 2,00 €.

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie die Allergene und Zusatzstoffe.

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG VEGETARISCH

Kohl mal anders a,g,l,3,2, Paniertes Blumenkohlsteak, Harissa, Selleriepüree, Hirtenkäse	19,00 €
Gemüse Safari a,i, Falafel Gemüselandschaft, Curry Hummus	16,00 €

HAUPTGANG FISCH

Zappel-Wunder a,c,d,f,g,i,n, Gebratene Lachsforelle, Sepia Tagliatelle, Knoblauch-Chili-Sauce	25,00 €
Weißer-Zauber 2,3,a,d,g,l, Kutterscholle, Kartoffel-Sauerrahmstampf, Norddeutsche Speckstippe, Dillgurkensalat	26,00 €
Ostsee Highlight 2,3,a,c,d,g,i,l, Kross gebratenes Zanderfilet, Kartoffel-Steckrübenragout, Bacon-Schaum	27,00 €

Sie möchten die Beilagen tauschen? Sehr gerne! Pro getauschte Beilage für je 2,00 €.

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie die Allergene und Zusatzstoffe.

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG FLEISCH

Auf die Backe...fertig los <small>a,c,f,g,i,l,</small> Hausgeschmorte Ochsenbacke, sautierte Buschbohnen, Kartoffel-Petersilien-Küchlein	26,00 €
Rosa Grunzer <small>a,c,g,i,l,h,</small> Kotelett vom Iberico-Schwein, Parmesan-Pankomantel, frittiertes Blumenkohl, Baked Potatoes, Tomaten-Knoblauchbutter	28,00 €
Business Gedeck Argentinisches Rumpsteak 200g mit Pommes und Kräuterbutter	28,00 €

Sie möchten die Beilagen tauschen? Sehr gerne! Pro getauschte Beilage für je 2,00 €.

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie die Allergene und Zusatzstoffe.

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

Unsere Steaks

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rinderfilet 250g - 36,00 €

Entrecôte 300g - 36,00 €

Bestes Dry-Aged Steak - Mindestens 21 Tage im eigenen Dry Ager gereift

Rumpsteak 300g – 42,00 €

Wählen Sie zu Ihrem Steak Ihre eigenen Beilagen:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • Pikant gewürzte Pommes | 4,00 € |
| • Ofenkartoffel mit Sour Creme | 5,00 € |
| • kleiner TRIHOTEL-Salat | 4,00 € |
| • 2 Bohnenbündchen | 4,00 € |
| • Kräuterbutter | 2,00 € |
| • Kalbs-Jus | 3,00 € |

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie die Allergene und Zusatzstoffe.

www.restaurant-5elemente.de

Klassiker

Caesar Salat d,g,c

Romana Salat / Cremiges Caesar Dressing / Croutons /
Bacon /Parmesanspäne / hart gekochtes Ei

14,00 €

Penne Pasta a,c,g,h

mit Basilikum Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

14,00 €

Wahlweise zum Salat oder Pasta

Gebratene Hähnchenbrust

7,00 €

Gebratene Garnelen

9,00 €

Klassiker

TRI-Star Burger 5,a,c,i,l

Weizenburgerbun | Römersalat | Tomaten
rote Zwiebeln | Schnittlauch-Yoghurt-Mayo
mit pikant gewürzten Pommes

Wählen Sie Ihren Favoriten

Klassiker

mit Rindfleisch, Cheddar­käse und Bacon

Knusper

Hähnchenbrust in Pankopanade

Vegi

Dinkel-Provolone Bratling, Cheddar­käse

22,00 €

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

NACHSPEISEN

Lebkuchen trifft auf Klassiker a,c,e,g,h,l, 9,00 €
Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu, Gewürzkirschen

Beschwipste Birne a,c,e,g,l, 10,00 €
Portweinbirne, hausgemachtem Brownie, Vanille-Ganache

KÄSE

Kleiner Stinker 1,3,9,a,c,e,g,l, 10,00 €
Ziegenkäse Strudel, Rotweifeige, kandierte Nüsse

EIS

Beerenstark a,c,e,f,g, 9,00 €
Joghurt Eis, Cassis Sorbet, Schoko Eis, Beerenragout, Sahne

Chocolatlover a,c,e,g,h,l,f, 9,00 €
Schoko Eis, Walnuss Eis, Stracciatella Eis, Amarena Kirschen, Chocolat Cookie, Sahne

Mango Mojito a,c,f,g, 9,00 €
Joghurt Eis, Limette-Minz Eis, Mango Eis, frische Minze, Mangoragout

Sorbet-Trilogie a, 9,00 €
Himbeer, Passionsfrucht, Cassis Sorbet, frische Beeren und Minze

Sie möchten die Beilagen tauschen? Sehr gerne! Pro getauschte Beilage für je 2,00 €.

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie die Allergene und Zusatzstoffe.

www.restaurant-5elemente.de

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse