



LIEBE GÄSTE,

Unsere Karte ist unterteilt in die 5 Elemente. Heben Sie die Gesetze der Natur auf und stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr Menü aus den Elementen zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

SPEISEN

TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

VORSPEISEN

Lecker & Leicht Klassisches Rindercarpaccio mit Feldsalat, fermentiertem Kampot Pfeffer	16€
Lachs geht immer Hausgebeizter Lachs mit süß saurem Kürbis und Sago	17€

SUPPE

Norddeutscher Klassiker Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Speck Crostini	11€
Rote Frische Rote Beete Suppe mit eigener Einlage	10€

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

HAUPTGANG VEGAN / VEGETARISCH

Kohl mal anders 18€
Blumenkohlsteak mit Harissa, Pont-Neuf Kartoffeln und Hirtenkäse

HAUPTGANG FISCH

Plattes Wunder 26€
Ganze Scholle mit Kirschtomatenragout, Drillingskartoffeln, Erbsen und Babysalat

Weißer-Zauber 28€
Filet vom Heilbutt mit Zitronenmarmelade, Zuckerschoten und Süßkartoffeln

HAUPTGANG FLEISCH

Crazy Roll 31€
Gebackene Kalbsroulade mit Kräutersaitlingen, Blumenkohl, Sauerrahmstampf und Jus

Rosa Grunzer 26€
Schweinefilet am Stück mit geräuchertem Chamkar Pfeffer,
Ratatouille und gratinierte Polenta Schnitte

TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

Beste Dry-Aged Steaks - Mindestens 21 Tage im eigenen Dryager gereift

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rumpsteak 300g - 45€

Entrecôte 300g - 45€

T-Bone Steak 400g - 49€

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl:

- Pikant gewürzte Pommes
- Ofenkartoffel mit Sour Crème

- kleiner TRIHOTEL-Salat
- Speckbohnen
- Knoblauchbrot

- Kräuterbutter
- Gorgonzolasauce
- Kalbs-Jus



KLASSIKER

Immer lecker...

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

www.restaurant-5elemente.de

NACHSPEISEN

Florida Keys 13€
Hausgemachter Key Lime Pie

Cherie -Cherry Lady 13€
Trihotel Schokoriegel „Mon Cheri Style“

EIS

Beerenstark 9€
Joghurteis / Beerensorbet / Schokoeis / Cassisragout / Sahne

Chocolatlover 9€
Schokoeis / Walnusseis / Stracciatellaeis / Amarena Kirschen / Chocolat Cookie / Sahne

Mango Mojito 9€
Joghurteis / Limette-Minzeis / Mangoeis / Frische Minze / Mangoragout

Sorbet-Trilogie 9€
Himbeer / Passionsfrucht / Zitrone

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Gerichte

Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Gern reicht Ihnen unser Serviceteam eine gekennzeichnete Karte und berät Sie!