



GRAND ELYSEE

HAMBURG

TAKE AWAY & DELIVERY MENU

Bestellzeiten: 11:00 bis 19:00 Uhr
Abhol- und Lieferzeiten: 12:30 bis 20:00 Uhr












POTAGE PARMENTIER   	6,00
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Lauch</i>	
UNGARISCHE GULASCHSUPPE 	6,00
<i>mit Rindfleisch und Paprika</i>	
BISQUE DE HOMARD   	9,50
<i>Hummersuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	
PETITE SALADE „CÉSAR“     ¹	8,50
<i>Römer & Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing</i>	
<i>mit gegrillten Putenbrustmedaillons</i>	
<i>mit gebratenen Salzwassergarnelen </i>	
LINGUINE ALL'ARRABBIATA   	17,00
<i>Linguine mit gebratenen Salzwassergarnelen, Chili, Tomatensauce und Knoblauch</i>	
POULET AU CURRY   	17,50
<i>Maishähnchenbrust mit Curry-Ananassaucе, Wokgemüse und Basmatireis</i>	
RINDERROULADE „BÜRGERLICH“    	18,00
<i>geschmort in kräftigem Rotwein mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf</i>	
BOEUF BOURGUIGNON  	22,50
<i>Rinderfiletwürfel, gebraten in Pfefferrahmsauce mit Paprika, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Kartoffelstampf</i>	
STEAK FRITES 180 G    	23,00
<i>Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter, Pommes frites und Crudités Salade à la Dijonnaise</i>	
FILET DE CABILLAUD    	23,00
<i>Filet vom Nordseekabeljau aus der Butterpfanne mit Sherry, Gurke in Dijon Senfsauce, Blattspinat und Pistoukartoffeln</i>	
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN  	24,00
<i>mit Schalotten, getrockneten Tomaten, Bohnengemüse und Kartoffelstampf</i>	
GRUAU DE BAIES A L'HAMBOURGEOISE  	6,50
<i>Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce</i>	

Ihre Bestellung können Sie am Empfang im Grand Elysée Hamburg abholen.
Wir beliefern Sie in den Stadtteilen Rotherbaum, Harvestehude, Eppendorf, Uhlenhorst, St. Georg,
Winterhude und Hafencity. Ab einem Bestellwert von 20 EUR liefern wir frei Haus.

Bar- und Kartenzahlung möglich.

Tel: 040 41 41 2 – 809 | Mail: fbreservierung@grand-elysee.com

Allergene und Zusatzstoffe

 Glutenhaltiges Getreide	 Soja	 Senf
 Eier	 Laktose	 Sesam
 Krebstiere	 Schalenfrüchte	 Schwefeldioxid und Sulfite
 Fisch	 Sellerie	¹ Mit Antioxidationsmittel

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.



GRAND ELYSEE

HAMBURG

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33l 2,50

BIER

Blockbräu Flasche 0,33l 3,00

Viererpack Blockbräu Flasche 0,33l 10,00

WEISSWEIN

SUD-OUEST-CÔTE DE GASCOGNE  0,75l 9,00

*2018 b.a. ba Sauvignon blanc / Gros Manseng IGP
Les Vignerons du Brulhois*

2019 GAVI DEL COMUNE DI GAVI, D.O.C.G.  0,75l 14,00

Cantina Produttori del Gavi

2017 RIESLING KABINETT, trocken  0,75l 15,00

Weingut Schloss Vollrads

2019 GRAUBURGUNDER OKTAV KABINETT, trocken  0,75l 16,00

Weinhaus Heger

2017 SAUVIGNON BLANC PETIT CLOS  0,75l 16,00

Clos Henri, Henri Bourgeois

2018 CHABLIS A.O.C.  0,75l 24,00

Domaine De La Cornasse

ROSÉWEIN

2018 SUMMERTIME BY LA GORDONNE ROSÉ, A.O.C.  0,75l 16,00

Château la Gordonne

ROTWEIN

2017 CABERNET SAUVIGNON RESERVA  0,75l 16,00

Terra Noble Estate

2017 FABELHAFT TINTO, D.O.C., HAMBURG EDITION  0,75l 18,00

Niepoort Vonhos, S.A.

2016 ROSSO & BIANCO, SHIRAZ & VIOGNIER  0,75l 19,00

Francis Coppola Winery, Sonoma County, Paso Robles, Lodi

2015 PRIMITIVO PUGLIA „SINCE 1913” I.G.T.  0,75l 23,00

Torrevento

2016 LE VOLTE, D.O.C.  0,75l 25,00

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

PROSECCO IL CONCERTO SPUMANTE, Brut  0,75l 15,00

San Simone, Friaul

CRÉMANT ROSÉ DE LOIRE, Brut  0,75l 20,00

Cuvée Flamme, Gratien & Meyer

PERRIER JOUET, Grand Brut  0,75l 47,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.