

## TAKEAWAY & DELIVERY MENU

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

SOUP A LA TOMATE  	7,00
<i>Tomatensuppe mit Basilikumpesto</i>	
BISQUE DE HOMARD   	10,00
<i>Hummersuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	
SALAT PRIMAVERA   	7,50
<i>Blattsalate, Kirschtomaten, Oliven und Parmesan</i>	
CEASAR SALAD PIAZZA ROMANA    	9,50
<i>Rucolaspitzen in Senfdressing mit Croûtons</i>	
AVOCADO AL LIMONE	14,00
<i>Avocado-Tatar mit Fenchelsalat und roten Zwiebeln</i>	
LINGUINE PESTO      	14,00
<i>Linguine in Basilikumpesto mit Kirschtomaten</i>	
LINGUINE ALL'ARRABBIATA   	19,00
<i>Linguine mit gebratenen Salzwassergarnelen, Tomatensauce, Chili und Knoblauch</i>	
FUSILLONI    	21,00
<i>Fusilloni mit Kalbsfiletspitzen in Gorgonzolasauce, Spinat und Chili</i>	
WIENER SCHNITZEL    	24,00
<i>mit brauner Kapernbutter, Gemüsesalat à la Dijonnaise und Pommes frites</i>	
FILET DE SKREI     	25,00
<i>Skreifilet aus der Butterpfanne mit Sherry, Gurke in Dijon Senfsauce, Blattspinat und Pistoukartoffeln</i>	
SPEZZATINO DI VITELLO  	26,00
<i>gebratene Kalbsfiletspitzen in gerahmtem grünem Pfeffer mit Champignons</i>	
BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE     	26,00
<i>Nordseekabeljau, Crevettes Roses, Gambas, Grünschalmuscheln in einem Fenchel-Pastis-Buttersud mit Safran-Croûton</i>	
BRANZINO    	28,00
<i>Wolfsbarschfilet vom Grill mit geschmolzenen Schalotten und Limonen-Kapernsauce</i>	
FILET AU POIVRE   	36,00
<i>Rinderfilet aus dem Backofen mit gerahmtem grünem Pfeffer, Bohnengemüse und Pistoukartoffeln</i>	
CRÊPES À L'ORANGE   	9,00

*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](mailto:fbreservierung@grand-elysee.com)*

### Allergene und Zusatzstoffe

 Glutenhaltiges Getreide	 Soja	 Senf
 Eier	 Laktose	 Sesam
 Krebstiere	 Schalenfrüchte	 Schwefeldioxid und Sulfit
 Fisch	 Sellerie	<sup>1</sup> 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

Vierpack 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.