

BOULEVARD *Café*



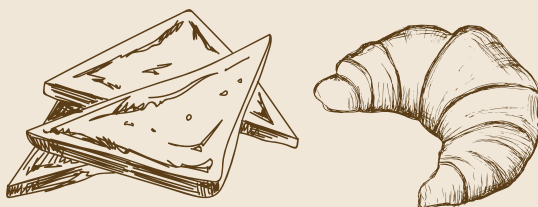
AUS UNSERER PÂTISSERIE

Vom ersten Tag an, 1985, ist der Elysée Boulevard Herzstück und Treffpunkt für viele Millionen Gäste aus Hamburg und der Welt, um dem lebendigen Treiben bei einer Tasse Kaffee und Pianomusik zuzusehen. Die hauseigene Pâtisserie präsentiert frisch Gebackenes vom reichhaltigen Kuchenbuffet.

CROISSANT-FRÜHSTÜCK

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Zwei kleine Croissants, ein Brötchen, Butter, Konfitüre,p. P.	16,00
Honig, zwei Kaffeespezialitäten oder ein Kännchen Tee	
Aufschnitt- oder Käse-Teller	7,00
Portion Rührei oder zwei Spiegeleier	7,00
mit Speck oder Nürnberger Rostbratwürsten	
Kleines französisches Croissant / Brötchen	2,00



KLEINE SPEISEN

von 12:00 bis 22:00 Uhr

Champagner Bissen	16,00
Pariser Baguette belegt mit Brie und Trauben-Confit, Räucherlachs und Meerrettich, Parmaschinken und Parmesan, Roastbeef und Kräuter-Dip	
Kartoffelrahmsuppe	7,00
mit Speck und Lauch	
Ungarische Gulaschsuppe	8,00
mit Rindfleisch und Paprika	
Boulevard Thunfischsalat	9,50
Grüne Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Vinaigrette vom weißen Balsamico und Olivenöl, Thunfisch, Landei und Nizza-Oliven	
Petite Salade „Caesar“	9,50
Römer- & Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing	
mit gegrillten Putenbrustmedaillons	17,50
mit gebratenen Salzwassergarnelen	19,00
Pasta Pilze	16,00
Linguine mit gerahmten Pilzen, Kirschtomaten und Schnittlauch	
Linguine alla Bolognese	16,00
Klassisch mit Rindfleisch und Röstgemüse	
Elysée Currywurst	14,00
mit Pommes frites	
Boulevard Beefburger	18,00
Half-pounder aus 100% Beef, geröstetes Oliven-Ciabatta, Coleslaw, kleiner Caesar Salad mit Parmesan und Kräuterbutter	
Elysée Clubsandwich	21,00
Gegrillte Maispouardenbrust auf geröstetem Vollkorntoast mit angemachtem grünen Salat, Avocadotatar, Landei und knusprigem Speck	

KUCHEN VOM BUFFET

von 13:00 bis 17:00 Uhr



Genießen Sie unsere vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Pâtisserie:

Gugelhupf, mit guter Butter, Mandeln und Rum

Käsekuchen, goldgelb aus Sahnequark, Landeiern und Zitrone

Fruchtschnitte, lockerer Biskuit, Vanillecrème, Früchte, saisonal wechselnd

Apfelkuchen, Altländer Art mit gerösteten Mandeln

Elysée Torte, französischer Nougat, Cognac und Marzipan

Pflaumenkuchen, mit Butterstreuseln, vom Blech

Kuchen Stück 5,00

Torten Stück 6,50

SÜSSES

Eiscreme, feine Sorten, per Kugel 3,50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie

Crème brûlée 8,00

Coupe Pflümli 8,50
Karamellisiertes Walnusseis mit Zimtpflaumen in Rotweinsauce

Französische Rohmilchkäse mit unserem Fruchtbrot 13,50

KAFFEE

Tasse Kaffee Crème 4,90

Espresso 4,50

Doppelter Espresso 5,00

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee 5,00

Weißer oder dunkler Trinkschokolade 5,00

Weißer oder dunkler Trinkschokolade mit Sahne 5,50

Hausgemachter Chai Latte 5,50



TEE

Verschiedene Teesorten Kannchen 6,50

Schwarzer Tee: Darjeeling Summer Gold, English Breakfast

Grüner Tee: Green Dragon

Kräutertee: Cream Orange, Refreshing Mint

Looser Spitzen-Tee aus einem erlesenen Sortiment Kannchen 7,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

SOFTGETRÄNKE

Acqua Panna / San Pellegrino.....	0,251	4,00
Acqua Panna / San Pellegrino.....	0,751	8,00
Granini Fruchtsäfte / -nektare	0,251	4,50
Granini Fruchtschorlen.....	0,251	4,50
Granini Fruchtschorlen.....	0,501	8,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix.....	0,331	5,00
SCHWEPPEs	0,201	5,70
Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda Water		

BIERE

König Pilsener	vom Fass.....	0,301	5,00
Erdinger Urweisse	vom Fass.....	0,501	6,50
König Pilsener Alkoholfrei.....		0,331	5,00
Erdinger Alkoholfrei		0,501	6,50

CHAMPAGNER / SEKT

	0,101	0,751
Sekt Menger-Krug Chardonnay, Brut	8,50	58,00
Perrier-Jouët, Grand Brut	16,00	98,00
Perrier-Jouët, Blason Rosé.....	21,00	145,00
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs.....		145,00
Perrier-Jouët, Belle Époque Brut.....		300,00

WEINE

WEISS	0,151	0,251
Grauburgunder Oktav , Qualitätswein, Heger, Baden	7,50	12,50
Riesling Winkel Q.b.A. , Schloss Vollrads, Rheingau	9,00	15,00
Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia , E. Collavini, Friaul	7,50	12,50
Chardonnay Mâcon-Lugny A.O.C. , L. Latour, Burgund	9,50	15,50
ROSÉ		
Chiaretto Garda D.O.C. , Tenuta Roveglia, Lombardei	7,70	12,80
ROT		
Côtes du Rhône A.O.C. , Laure Daniel & Fils, Rhône	7,50	12,50
Chianti Classico Poggio al Sole D.O.C.G. , Tavarnelle, Toskana	9,50	15,50
Haut de Pujjeaux A.O.C. , Cru Bourgeois, Haut-Médoc.....	11,50	19,00
Morellino di Scansano Riserva D.O.C.G. , Il Grillesino, Toskana	12,50	19,80

Wir reichen Ihnen gerne unsere Grand Elysée Weinkarte!