



# GRAND ELYSEE

## HAMBURG

### TAKE AWAY & DELIVERY MENU

*Wir kümmern uns um Sie und bringen Ihnen mit Abstand die schönsten und genussreichsten Momente direkt nach Hause.*

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

POTAGE PARMENTIER   	<b>6,00</b>
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Lauch</i>	
BISQUE DE HOMARD   	<b>9,50</b>
<i>Hummersuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	
PETITE SALADE „CÉSAR“     <sup>1</sup>	<b>8,50</b>
<i>Römer &amp; Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing</i>	
<i>mit gegrillten Putenbrustmedaillons</i>	<b>15,00</b>
<i>mit gebratenen Salzwassergarnelen </i>	<b>15,00</b>
LINGUINE ALL'ARRABBIATA   	<b>17,00</b>
<i>Linguine mit gebratenen Salzwassergarnelen, Chili, Tomatensauce und Knoblauch</i>	
POULET AU CURRY   	<b>17,50</b>
<i>Maishähnchenbrust mit Curry-Ananassauce, Wokgemüse und Basmatireis</i>	
STEAK FRITES 180 G     	<b>23,00</b>
<i>Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter, Pommes frites und Crudités Salade à la Dijonnaise</i>	
FILET DE CABILLAUD     	<b>23,00</b>
<i>Filet vom Nordseekabeljau aus der Butterpfanne mit Sherry, Gurke in Dijon Senfsauce, Blattspinat und Pistoukartoffeln</i>	
GÄNSEKEULE AUS DEM BACKOFEN   	<b>24,50</b>
<i>mit geschmolzenem Boskoop in Beifußjus, Altländer Rotkohl und kleinen Kartoffeln</i>	
GRUAU DE BAIES A L'HAMBOURGEOISE  	<b>6,50</b>
<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](mailto:fbreservierung@grand-elysee.com)*

#### Allergene und Zusatzstoffe

 Glutenhaltiges Getreide

 Eier

 Krebstiere

 Fisch

 Soja

 Laktose

 Schalenfrüchte

 Sellerie

 Senf

 Sesam

 Schwefeldioxid und Sulfite

<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

Viererpäck 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.