

FRÜHSTÜCK

Servierzeit von 06:00 bis 12:00 Uhr

BREAKFAST

Serving time from 06:00 a.m. to 12:00 p.m.

Grand Elysée Frühstück 30,00
Kaffeespezialitäten, Tee oder heiße Schokolade, frischer Orangensaft, Brötchen, Croissant und Plundergebäck. Dazu Konfitürenauswahl, Butter oder Becel, Joghurt, Cornflakes, Müsli, frisches Obst, Wurst- und Käseaufschnitt. Wahlweise: gekochtes Ei, Rührei, Spiegelei, krosser Speck oder Nürnberger Würstchen.

Grand Elysée Breakfast

Coffee, tea or hot chocolate, fresh orange juice, bread rolls, croissant and sweet pastries, butter, variety of jam, yoghurt, cornflakes, cereals, fresh fruit, cold cuts, and your choice of: boiled egg, scrambled eggs, fried eggs, crispy bacon or sausages.

SNACKS

Minestrone Classico* 10,00
Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpesto
Italian vegetable soup with basil pesto

Gulaschsuppe / Goulash soup* 10,00
mit Rindfleisch und Paprika
with beef and peppers

Boulevard Thunfischsalat / Boulevard tuna salad 12,00
Saisonaler Salat mit Thunfisch, Champignons, Gurke, Tomate, Landei, Oliven und Vinaigrette vom weißen Balsamico mit Olivenöl
Seasonal salad with tuna, mushrooms, cucumber, tomato, egg and olives, topped with white balsamic vinegar and olive oil

Petite Salade „Caesar“ 11,00
Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing
Romaine and arugula salad with olives, croûtons, parmesan cheese and French dressing
mit gegrillten Putenbrustmedaillons / *with grilled turkey breast* 20,00
mit gebratenen Salzwassergarnelen / *with fried saltwater shrimps* 21,00

Filet de Cabillaud 30,00
Filet vom Nordseekabeljau aus der Butterpfanne mit Sherry, Gurke in Dijon Senfsauce, Blattspinat und provenzialisches Kartoffeln in der Schale
North Sea cod filet with sherry in cucumber-mustard sauce, spinach and provencal potatoes in the bowl

SNACKS

- Linguine alla Bolognese*** 18,00
Klassisch mit Rindfleisch und Röstgemüse
with minced beef and roasted vegetables
- Pasta Pilze / Pasta mushrooms** 18,00
Linguine mit gerahmten Pilzen, Kirschtomaten und Schnittlauch
Linguine with creamed mushrooms, cherry tomatoes and chives
- Boulevard Beefburger** 20,00
Half-pounder aus 100 % Beef, geröstetes Oliven-Chiabatta, Coleslaw, kleiner Caesar Salad mit Parmesan und Kräuterbutter
half-pounder, 100% beef, toasted olive chiabatta, coleslaw, small caesar salad with parmesan and herb butter
Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich.
Upon request also in vegetarian.
- Elysée Currywurst** 16,00
mit Pommes frites / *with French fries*
- Elysée Sandwich** 23,00
Gegrillte Maispouardenbrust auf geröstetem Vollkorntoast mit angemachtem grünen Salat, Avocadotatar, knusprigem Speck und Landei
Grilled chicken breast with green salad, avocado tartare, fried bacon and egg, served on whole-grain toast
- Linguine gamberoni all'arrabbiata** 23,00
mit Salzwassergarnelen, Chili, Tomatensauce und Knoblauch
with saltwater shrimps, chili, tomato sauce and garlic
- Steak Frites 180 g** 30,00
Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Café de Paris Butter und Pommes frites, Crudités Salade á la Dijonnaise
Grilled Rumpsteak with Café de Paris butter and French fries, served with crudités salad á la Dijonnaise

DESSERT

- Salat von frischen Früchten / fresh fruit salad** 11,00
- Crème brûlée** 11,00
- Hamburger Rote Grütze / red fruit jelly** 11,00
mit Vanillesauce / *with vanilla sauce*
- Französischer Rohmilchkäse / cheese platter** 16,00
mit unserem Früchtebrot / *served with homemade fruit-bread*

SCHAUMWEINE *SPARKLING WINE & CHAMPAGNE*

Prosecco San Simone II Concerto	0,10 l	8,00
	0,75 l	48,00
Crémant de Loire Brut, Rosé	0,10 l	10,00
Cuvée Flamme, Gratien & Meyer	0,75 l	60,00
Perrier-Jouët, Grand Brut	0,375 l	67,00
	0,75 l	98,00

WEINE *WINE*

Weißwein / White Wine

Grauburgunder Oktav, Qualitätswein, Heger, Baden, Deutschland	0,25 l	14,00
	0,75 l	37,00
Riesling Winkel Q.b.A., Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	0,25 l	16,00
	0,75 l	45,00
Sauvignon Blanc, Clos Henri, Marlborough, Neuseeland	0,25 l	14,00
	0,75 l	41,00
Chardonnay Mâcon-Lugny A.O.C., L. Latour, Burgund, Frankreich	0,25 l	17,00
	0,75 l	47,00

Roséwein / Rosé Wine

Summertime Rosé A.O.C., Château La Gondonne, Côtes de Provence	0,25 l	14,00
	0,75 l	38,00

Rotwein / Red Wine

Côtes du Rhône A.O.C., Laure Daniel & Fils, Rhône, Frankreich	0,25 l	14,00
	0,75 l	37,00
Cabernet Sauvignon, Reserva, Terra Noble, Valle Central, Chile	0,25 l	14,00
	0,75 l	37,00
Merlot-Corvina, D.O.C. Allegrini, Venetien, Italien	0,25 l	15,00
	0,75 l	40,00
Francis Coppola, Kalifornien, USA	0,25 l	18,00
	0,75 l	51,00
Primitivo Puglia I.G.T, Torrevento, Apulien	0,75 l	57,00

HEISSGETRÄNKE *HOT BEVERAGES*

Kännchen Tee / <i>tea</i>		7,00
Kännchen Kaffee / <i>coffee</i>		7,00
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee		6,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne <i>hot chocolate with whipped cream</i>		6,50

SOFTGETRÄNKE *SOFT DRINKS*

Acqua Panna / San Pellegrino	0,25 l	5,00
<i>mineral water, sparkling or still</i>	0,75 l	9,00
Frischer Orangensaft / <i>fresh orange juice</i>	0,25 l	7,00
Apfelsaft / <i>apple juice</i>	0,25 l	5,00
Apfelschorle / <i>apple spritzer</i>	0,25 l	5,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	6,00
Schweppes Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	6,00

BIER *BEER*

König Pilsener	0,33 l	6,00
Erdinger Urweiße	0,50 l	7,00
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	6,00
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	7,00

WEITERE SERVICE LEISTUNGEN

kostenfreie Bereitstellung bei Speisen/Getränke Bestellung

ADDITIONAL SERVICES

free of charge in combination with a food / beverage order

Portion Eiswürfel / <i>bucket of ice cubes</i>	6,00
Servicepauschale für Besteck, Gläser, Teller, Wasserkocher oder Korkeenzieher <i>service fee for cutlery, glasses, plates, water kettle or corkscrew</i>	8,00

ROOMSERVICE

24-Stunden-Service / *24-hour-service*

Direkte Durchwahl / *direct dial: -714*

Die mit * gekennzeichneten Gerichte servieren
wir Ihnen auch nach 23:00 Uhr.

* *marked items are served after 11:00 p.m.*

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.
All prices in euro, including VAT.


GRAND ELYSEE
HAMBURG