

MENU

POTAGE

vom Bärlauch mit Basilikum-
Raviolo, Limette, Crunch & Kresse

CORDON BLEU

vom Ketalachs mit Panko, Ayran,
Beelitzer Spargel, Cheddar und Teriyaki

TOTE OMA

der Nostalgie Klassiker á la Elvis mit
Blutwurst, Spitzkohl, Erdapfel & Schalotten

KNÖDEL

hausgemachter Spinat Knödel
mit Bergkäse, Shitake und Misoschaum

SKREI

Winterkabeljau „Das Gold der Lofoten“,
Kartoffel, Beurre Blanc, Spargel & Estragon Öl

PASTA

Tagliolini mit Salzzitrone, „gezupftem“
vom Moritzburger Weidelamm, Thymian und Jus

CREME BRULÉE

ein „Traum“ für Bourbon Vanille- Fans
mit Bio Ei, Sahne, Mochi und Raffinesse

4- Gang 65€ **5- Gang** 75€

7- Gang 89€ inkl. Espresso

Elvis`s Weinempfehlung- 49€

JoJo - Orange Wine 2020/ Mosel

die Herausforderung bei diesem „Orange“ ist
eine schonende Gärung der Schalen und Stielen.
Die Riesling Trauben stammen vom höchsten
Weinberg des Betriebs- Piesporter Freudenberg

#elvislebt