



Willkommen im Restaurant Elysium

Unsere Köche haben eine vielfältige und köstliche Speisekarte zusammengestellt, die Sie auf eine kulinarische Reise durch die mediterrane Welt entführt. Zusätzlich bieten wir besondere afghanische Spezialitäten, die unser Angebot einzigartig machen.

Unser Restaurant bietet ein einzigartiges Essenserlebnis, das perfekt für jeden Anlass ist. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen von ein paar unbeschwerteten Stunden mit exquisiter mediterraner und afghanischer Küche.

Idyllisch gelegen im Grünen des Golfplatzes Gut Scheibenhardt, kann unser Restaurant gerne für Hochzeiten und weitere Events gemietet werden.

Sprechen Sie uns an.

Aperitif

Golfer ^{1,g}	0,2L	6,50 €	Prosecco ⁹	0,1L	5,50 €
Aperol Spritz ^{1,g}	0,2L	7,90 €	Hugo ^{1,g}	0,2L	7,90 €
Lillet Tonic ^{1,g}	0,2L	7,90 €	Lillet Wildberry ^{1,g}	0,2L	7,90 €
Rhabarber Limo ⁷ <i>hausgemacht</i>	0,3L	5,50 €	Martini Bianco ^{1,g}	5CL	4,50 €



Afghanische Küche

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 291 | Kabuli Palau mit Lammhaxe ^{2,4,9,a,b} | 25,90 € |
| | <i>Aromatischer Reis mit zarter Lammhaxe
verfeinert mit Karotten, Rosinen und einer Mischung
aus orientalischen Gewürzen.</i> | |
| 292 | Kofte-Chalaw ^{2,9,a,b} | 19,50 € |
| | <i>Zarte hausgemachte Rinderhackbällchen,
liebevoll gekocht in einer Tomatensauce. Abgerundet
wird das Ganze durch Chalaw (weißer Basmatireis).</i> | |
| 293 | Mantu ^{2,4,9,b} | 18,90 € |
| | <i>Afghanische Teigtaschen gefüllt mit gewürztem
Rinderhackfleisch, serviert mit einer Schäl-
erbsensauce, Joghurt und Minze.</i> | |
| 294 | Ashak ^{2,4,9,b} | 15,90 € |
| | <i>Gefüllte Teigtaschen mit Porree, serviert mit einer Schäl-
erbsensauce und Joghurt. Dieses traditionelle afghanische
Gericht wird mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinert.</i> | |

Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.

Mezédés

In Griechenland werden Mezédés als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedene Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Zu unseren hausgemachten Vorspeisen servieren wir unser Brot.

Kalte Vorspeisen

21	Oliven & Peperoni	7,50 €	25	Auberginensalat ^{t6,a,b,e}	6,50 €
22	Dolmadakia mit Zaziki ^c <i>hausgemachte Weinblätter</i>	8,50 €	26	Taramas - griechische Fischrogencreme ^f	6,50 €
23	Zaziki ^b	5,90 €	27	Schafskäse Natur mit Oliven, Peperoni, Zwiebel, Olivenöl und Oregano ^{a,b}	8,50 €
24	Chtipiti griechischer Käsemouse - pikant ^b	6,50 €			

Warme Fischvorspeisen

41	Kalamaria im Teigmantel ^{2,4,a,b,h}	9,50 €
42	Gavros - Sardellen mit Zaziki und Zitronen ^{a,b,f}	9,50 €
43	Garnelen in Olivenöl ^{2,4,a,b,h} <i>gebraten mit Knoblauch, Peperoni Zwiebeln und Tomaten</i>	12,90 €
44	Frischer Octopus ^{2,4a,b,i} <i>(sehr zart, gegrillt mit Zitrone und Olivenöl)</i>	24,90 €
45	Panierte Muscheln mit Zitrone und Zaziki ^{2,4a,b,i}	9,50 €



Warme Vorspeisen

61	Pittabrot ^a	2,50 €
62	Knoblauchbrot à la Chef ^a	5,90 €
63	Peperoni gegrillt mit Knoblauchöl angerichtet ^{a,b}	7,50 €
64	Boujiourdi ^{a,b} <i>Schafskäse, Florines, Peperoni, Knoblauch mit Gouda Käse überbacken</i>	10,50 €
65	Saganaki mit Zwiebeln und Zitrone ^{a,b,e} <i>Panierter Schafskäse</i>	8,90 €
66	Saganaki Spezial in schwarzem Sesam mit Honigsauce ^{a,b,e}	9,90 €
67	Feta Psiti in Folie ^{a,b} <i>gegrillt mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln</i>	10,90 €
68	Zucchini Sticks mit Zaziki ^{a,b,e}	8,90 €
69	Gebackene Auberginen-Scheiben mit Zaziki ^{a,b,e}	8,90 €
70	Dolmadakia à la Chef in Sauce-Hollandaise ^c	9,90 €
71	Champignons gefüllt mit Knoblauch ^b	8,50 €
72	Champignons gefüllt mit Schafskäse-Creme, Käse und Sauce Hollandaise ^b	9,90 €
73	Gigantes in Tomatensauce, Schafskäse und Zwiebeln ^b	7,90 €
74	Elysium Vorspeisen-Teller ^{a,b,e,f} <i>Dolmadakia, gebratene Auberginen, Peperoni, Zucchini-Sticks, Zaziki, Champignons gefüllt mit Knoblauch, Auberginensalat, Chtipiti</i>	15,90 €

Suppen

11	Griechische Hühnersuppe	5,90 €
12	Griechische Bohnensuppe	5,50 €



Grillgerichte

- 211 **Bifteki**^{2,4,9,a,b} **18,50 €**
*Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu
Tomaten-Gemüse-Reis*
- 212 **Suzukakia**^{2,9,a,b} **16,50 €**
*Hackfleischbällchen dazu Zaziki und
Tomaten-Gemüse-Reis*
- 213 **Chef-Spieß**^{1,2,4,6,9,b} **26,90 €**
*Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet,
Peperoni, Paprika und Kräuterbutter dazu
Babykartoffeln*
- 214 **Hähnchenbrustfilet**^{2,4,9,b} **15,90 €**
mit Kräuterbutter dazu Tomaten-Gemüse-Reis
- 215 **Schweinerückensteak**^{2,4,9,b} **14,90 €**
*mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln
griechischer Art*
- 216 **Schweinefiletspieß**^{2,4,9,b} **19,50 €**
mit Kräuterbutter dazu Pommes frites

Aus dem Ofen

- 151 **Linguine Pasta Spezial**^{1,2,4,6,9,a,b} **16,50 €**
*mit Hähnchenbrustfilet mit Metaxa-Sauce
und Käse überbacken*
- 152 **Hähnchenbrustfilet Spezial**^{1,2,4,6,9,b} **18,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken,
dazu Pommes frites*
- 153 **Hacksteak Spezial**^{1,2,4,6,9,b} **17,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken,
dazu Pommes frites*
- 154 **Schweinefilet-Medaillons Spezial**^{1,2,4,6,9,b} **21,50 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken,
dazu Pommes frites*



Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.

Knackige Salate

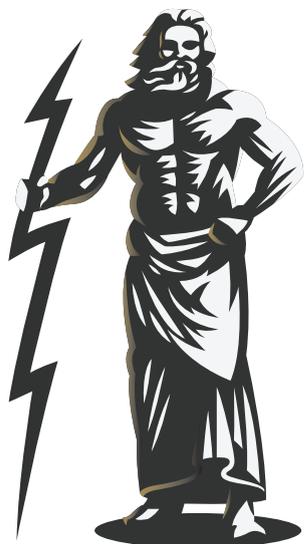
91 Beilagensalat ^{2,6,b}	4,50 €	95 Nizza Salat ^{2,a,b,e,f} mit Thunfisch und Oliven	13,90 €
92 Fitness Salat ^{2,a,b,e} gegrillten Hähnchenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing	16,50 €	96 Salat-Teller Lachs ^{2,a,b,e,f} Lachsfilet auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing	20,90 €
93 Bauernsalat ^{2,6,b} Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafs- käse, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Olivenöl	12,50 €	97 Salat-Teller Schafskäse ^{2,a,b,e} Panierter Schafskäse auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing	14,90 €
94 Gourmet-Salat ² mit Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebeln und Curry	17,50 €		

Vegetarische Gerichte

231 Linguine Pasta in Tomatensauce^{6,9,a} 12,90 €
und mit Käse überbacken

232 Briam^{2,9,b} 15,90 €
Turm aus frischem Gemüse, gebröseltem
Schafskäse aus Thessaloniki sowie Olivenöl
aus Kreta

233 Linguine Pasta in Metaxa-Sauce^{6,9,a} 14,90 €
und mit Käse überbacken



Für unsere kleinen Gäste

251 Hackbällchen ^{2,9} gemischtes Hackfleisch dazu Pommes frites	8,90 €
252 Kinderschnitzel ^{2,9} Hähnchen oder Schweine dazu Pommes frites	8,90 €

Fisch

- 131 **Gegrillte Calamari**^{2,4,a,b,i} 25,90 €
dazu Gemüse-Reis
- 132 **Panierte Calamari**^{2,4,a,b,i} 19,50 €
dazu Gemüse-Reis
- 133 **Lachsfilet**^{2,4,a,b,f} 24,90 €
dazu Gemüse-Reis
- 134 **Zanderfilet**^{2,4,a,b,f} 19,90 €
dazu Gemüse-Reis
- 135 **Linguine mit Garnelen**^{2,4,a,b,h} 21,50 €
in Tomatensauce mit Knoblauch

Rind

- 121 **Argentinisches Rumpsteak**^{1,6,b} 28,50 €
*in Metaxa-Sauce oder Pfeffersauce dazu
Babykartoffeln*
- 122 **Argentinisches Rumpsteak**^{1,6,b} 27,50 €
*mit Schmelzzwiebeln oder Kräuterbutter
dazu Babykartoffeln*

Lamm

- 111 **Paidakia**^{2,4,9} 34,90 €
*zartes Lammkaree in Knoblauch-
Marinade dazu Zaziki und Babykartoffeln*
- 112 **Lamm-Teller**^{2,4,9} 34,90 €
*zartes Lammkaree in Knoblauch-
Marinade sowie Lammfilet dazu
Zaziki und Babykartoffeln*
- 113 **Lammfilet**^{2,4,9} 32,50 €
*Lammfilet in Metaxa-Sauce oder
Knoblauch-Sauce dazu Babykartoffeln*

Schnitzel

- 171 **Schnitzel Wiener Art**^{1,2,4,6,9,a,b,e} 13,50 €
paniert vom Schwein dazu Pommes frites
- 172 **Schnitzel mit Bratensauce**^{1,2,4,6,9,a,b,e} 14,90 €
paniert vom Schwein dazu Pommes frites
- 173 **Hähnchenschnitzel**^{1,2,4,6,9,a,b,e} 16,50 €
paniert mit Metaxa-Sauce und Pommes frites

Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.



Pinsa

271	Pinsa Margherita^{a,b} <i>mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i>	10,90 €
272	Pinsa Vegetarisch^{a,b} <i>mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i>	14,90 €
273	Pinsa Tonno^{a,b,f} <i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i>	14,90 €
274	Pinsa Olivia^{a,b} <i>mit Oliven, Peperoni, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i>	13,90 €
275	Pinsa Quattro Stagioni^{a,b} <i>mit Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i>	14,90 €

Beilagen und Saucen

Pommes frites	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Babykartoffeln	4,50 €
Tomaten-Reis	4,50 €
Tomatensauce	2,50 €
Metaxa-Sauce	2,50 €
Bratensauce	2,50 €
Sauce Hollandaise	2,50 €

Gekennzeichnete Inhaltsstoffe & Allergene:

1 Farbstoff	a Glutenhaltiges Getreide
2 Essigsäure	b Milch / Laktose
3 Coffeinhaltig	c Senf
4 Chininhaltig	d Schalenfrüchte
5 Antioxidationsmittel	e Eier
6 Konservierungsstoff	f Fisch
7 Phosphat	g Sulfite
8 Süßungsmittel	h Krebstiere
9 Geschmacksverstärker	i Weichtiere

Dessert

261	Gemischtes Eis ^{1,b}	4,50€	265	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{b,d}	5,90 €
262	Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,b}	5,50€	266	Schokoladen-Soufflé ^{1,b} <i>mit flüssigen Kern und Sahne</i>	6,50 €
263	Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne ^{1,b}	6,90 €	267	Galaktobourekó ^{1,b} <i>Griechische Blätterteigspezialität mit Grießcreme und Vanilleeis</i>	7,90 €
264	Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1,b}	7,90 €			

Warme Getränke

Espresso ³	2,60 €	Milchkaffee ^{3,b}	3,90 €
Espresso Macchiato ^{3,b}	2,60 €	Latte Macchiato ^{3,b}	3,90 €
Tasse Kaffee ³	2,90 €	Glas Althaus Tee	2,90 €
Cappuccino ^{3,b}	3,40 €		



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser Classic	0,25 L	2,90 €
	0,5 L	4,50 €
Teinacher Mineralwasser Naturell	0,25 L	2,90 €
	0,5 L	4,50 €
Coca-Cola ^{1,3,8}	0,33 L	3,90 €
Coca-Cola Zero ^{1,3,8}	0,33 L	3,90 €
Fanta ^{1,8}	0,33 L	3,90 €
Spezi ^{1,3,8}	0,33 L	3,90 €
Sprite ^{1,8}	0,33 L	3,90 €
Apfelsaft (Naturtrüb) ⁵	0,2 L	3,10 €
Apfelsaftschorle ⁵	0,2 L	2,90 €
	0,4 L	4,50 €
Bitter Lemon ⁵	0,2 L	3,10 €
Bitter Lemonschorle ⁵	0,2 L	2,90 €
	0,4 L	4,50 €
Orangensaft ⁵	0,2 L	3,10 €
Orangensaftschorle ⁵	0,2 L	2,90 €
	0,4 L	4,50 €
Johannisbeer Nektar ⁵	0,2 L	3,10 €
Johannisbeer Nektar Schorle ⁵	0,2 L	2,90 €
	0,4 L	4,50 €
Maracuja Nektar ⁵	0,2 L	3,10 €
Maracuja Nektar Schorle ⁵	0,2 L	2,90 €
	0,4 L	4,50 €



Bier

Moninger Pils vom Fass ^a	0,3 L	3,90 €
	0,5 L	4,90 €
Moninger Hefeweizen vom Fass ^a	0,3 L	3,90 €
	0,5 L	4,90 €
Karl Helles ^a	0,5 L	4,90 €
Hatz Kristall ^a	0,5 L	4,90 €
Hatz Dunkel ^a	0,5 L	4,90 €
Bleifrei Pils (alkoholfrei) ^a	0,33 L	3,90 €
Maisels Weizen (alkoholfrei) ^{a,8}	0,5 L	4,90 €

Offene Weine

Hauswein (Rot, Weiss, Rosé)

trocken	0,2 L	5,90 €
halbtrocken	0,2 L	5,90 €
lieblich	0,2 L	5,90 €
Schorle	0,2 L	4,50 €
Restina	0,2 L	5,90 €
Riesling	0,2 L	5,90 €



Spirituosen

Ouzo Plomari	40 %	2 CL	2,50 €
	40 %	0,2 L	14,90 €
Ramazotti ¹	30 %	4 CL	4,20 €
Fernet Branca ¹	42 %	2 CL	2,50 €
Jägermeister ¹	35 %	2 CL	2,50 €
Baileys ¹	17 %	4 CL	4,50 €
Williams	40 %	2 CL	2,90 €
Whisky mit Coca-Cola ^{1,3,8}	40 %	4 CL	6,50 €
Bacardi mit Coca-Cola ^{1,3,8}	37,5 %	4 CL	6,50 €
Wodka mit Lemon oder Orange ^{1,8}	40 %	4 CL	6,50 €
Wodka mit Red Bull ^{1,3,8}	40 %	4 CL	7,50 €
Metxa 5 Sterne ¹	38 %	2 CL	3,50 €
Metxa 7 Sterne ¹	38 %	2 CL	4,00 €
Metxa 12 Sterne ¹	40 %	2 CL	5,50 €
Campari mit Soda/ Orangensaft ¹	25 %	2 CL	6,50 €
Bombay Gin mit Tonic-Water ^{1,3,8}	40 %	4 CL	7,50 €

Gastfreundschaft ist nicht nur ein Wort.
Sie kommt bei uns von Herzen und hat eine lange Tradition.
Genauso sind uns auch Ihre Gäste willkommen. Der „runde“
Geburtstag, die silberne oder sogar goldene Hochzeit, ein
Jubiläum Ihrer Firma oder des Vereins: Zu Festlichkeiten
und Feiern aller Art begrüßen wir Sie in unserem Restaurant.

Sprechen Sie uns gerne an!

