

SOFTGETRÄNKE

Acqua Panna / San Pellegrino.....	0,251	4,50
Acqua Panna / San Pellegrino.....	0,751	9,00
Frisch gepresster Orangensaft.....	0,251	6,50
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
BLOCKBRÄU.....	vom Fass.....	0,251	4,50
BLOCKBRÄU.....	vom Fass.....	0,501	6,50
König Pilsener Alkoholfrei		0,331	5,00
Erdinger Alkoholfrei		0,501	6,50

CHAMPAGNER / SCHAUMWEINE

	0,101	0,751
Prosecco San Simone.....	7,00	46,00
Sekt Menger-Krug Chardonnay, Brut	8,50	58,00
Perrier-Jouët, Grand Brut	18,00	109,00
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	8,50	13,50
Riesling Winkel Q.b.A. , Schloss Vollrads, Rheingau	9,50	15,50
Sauvignon Blanc I.G.T. Venezia Giulia , E. Collavini, Friaul	8,50	13,50
Chardonnay Mâcon-Lugny A.O.C. , L. Latour, Burgund	10,50	17,00
ROSÉ		
Chiaretto Garda D.O.C. , Tenuta Roveglia, Lombardei	8,50	13,50
ROT		
Côtes du Rhône A.O.C. , Laure Daniel & Fils, Rhône	8,50	13,50
Chianti Rufina Riserva, Nipozzano D.O.C.G. ,	10,50	17,00
Marchesi Frescobaldi, Toskana		
Haut de Poujeaux A.O.C. , Cru Bourgeois, Haut-Médoc.....	13,00	21,50

Wir reichen Ihnen gerne unsere Grand Elysée Weinkarte.

BOULEVARD Café



AUS UNSERER PATISSERIE

Seit unserer Eröffnung 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.

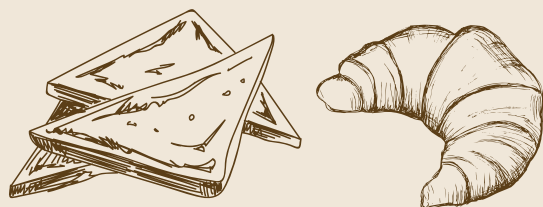
NACHHALTIGER GENUSS UND MODERNE HANDWERKSKUNST

In unserem Restaurant erleben Sie die perfekte Harmonie von nachhaltigem Genuss und exquisiter Handwerkskunst. Unsere Küche zelebriert die Vielfalt regionaler, saisonaler Zutaten und verwandelt sie mit höchster Präzision und Kreativität in kulinarische Meisterwerke.

CROISSANT-FRÜHSTÜCK

von 08:00 bis 12:00 Uhr

Zwei kleine Croissants, ein Brötchen, Butter, Konfitüre, p. P.	17,50
Honig, zwei Kaffeespezialitäten oder ein Glas Tee	
Aufschnitt- oder Käse-Teller	7,50
Portion Rührei oder zwei Spiegeleier	7,50
mit Speck oder Nürnberger Rostbratwürsten	
Kleines französisches Croissant / Brötchen	2,50



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	8,00	
mit Speck und Lauch		
Ungarische Gulaschsuppe	9,00	
mit Rindfleisch und Paprika		
Boulevard Thunfischsalat	11,00	
Grüne Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Vinaigrette vom weißen Balsamico und Olivenöl, Thunfisch, Landei und Nizza-Oliven		
Petite Salade „Caesar“	11,00	
Römer- & Rucolasalat mit Oliven, Croûtons, Parmesan und French Dressing		
mit gegrillten Putenbrustmedaillons		20,00
mit gebratenen Salzwassergarnelen		22,00
Pasta Pilze	18,00	
Linguine mit gerahmten Pilzen, Kirschtomaten und Schnittlauch		
Linguine alla Bolognese	18,00	
Klassisch mit Rindfleisch und Röstgemüse		
Elysée Currywurst	16,00	
mit Pommes frites		
Boulevard Beefburger	20,00	
Half-pounder aus 100% Beef, geröstetes Oliven-Ciabatta, Coleslaw, kleiner Caesar Salad mit Parmesan und Kräuterbutter		
Elysée Clubsandwich	23,00	
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 und Marzipan	
Pflaumenkuchen , mit Butterstreuseln, vom Blech	
Kuchen	Stück 6,00
Torten	Stück 7,50

SÜSSES

Eiscreme, feine Sorten, per Kugel	3,50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie	
Crème brûlée	9,00
Warmes Schokoladenkuchlein	12,50
mit geeister Vanille und Kirschkompott	
Französische Rohmilchkäse mit unserem Früchtebrot	15,00

KAFFEE

Tasse Kaffee Crème	4,90
Espresso	4,50
Doppelter Espresso	5,00
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	5,00
Weißer oder dunkler Trinkschokolade	5,50
Chai Latte & Matcha Latte	6,50



TEE

Looser Spitzen-Tee aus einem erlesenen Sortiment	Kännchen 7,50
Schwarzer Tee: Golden Assam, Earl Grey, Jewel of Nuwara Eliya, Yunnan Black Mao Feng	
Grüner Tee: Morgentau, Jasmin Pearls, Sencha, Milky Oolong	
Weißer Tee: White Yin Long	
Kräuter Tee: Light My Flame, Nordlicht	
Glas Tee	4,90

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.