

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

EINFACH MEDITERRAN!

„...wenn ich meine Familie am Meer besuche, freue ich mich schon Wochen vorher auf das gemeinsame Essen. Wir schlemmen, trinken, lachen, erzählen: das ist das Leben! Ich liebe es.“

ENTSPANNT ANKOMMEN

Tapas Variation <i>Gebacken & gefüllt Garnele & Bulgur Burrata Thunfischtatar Paprika</i>	pro Person 13,50 €
Schinkenbrett <i>Bresaola della Valtellina Txogitxu Lardo Jamón de Parma Culatello di Zibello Olivenöl Brot</i>	pro Person 12,50 €
Ganze Artischocke <i>Dijon-Senf Vinaigrette Sauce Gribiche Sauce Romesco</i>	12.00 €

Unsere umfangreiche Cocktailbar, bietet diverse Aperitiv Cocktails, sowie den Apiritiv des Tages.

Bitte fragen Sie uns gerne nach unserer Barkarte.

🌿 vegetarisch. Tierische Produkte sind Grundpfeiler unserer Küchenphilosophie. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Fragen Sie uns gerne nach vegetarischen Alternativen.

www.elevenstories.de

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

PRIMO ANTIPASTO

Carpaccio di tonno	17.00 €
<i>Thunfisch-Carpaccio Pimentón de la Vera mariniertes Fenchel Sesam</i>	
Carpaccio di cipriani	17.00 €
<i>Rinder-Carpaccio Senf-Emulsion Fleur de Sel</i>	
Vitello „Tartufato“	17.00 €
<i>Rosa Scheiben vom Tafelspitz Trüffelpesto gehobelter Parmesan</i>	
Lauwarmer Pulposalat	16.00 €
<i>Staudensellerie Avocado confierte Zitrone Pinienkerne</i>	
Rucola & Avocado Salat	12.50 €
<i>mariniertes Bulgur Orangenemulsion Minze</i>	
Gezupfte Salatherzen 🍴	12.00 €
<i>Gehobelter Apfel & Fenchel geröstete Kichererbsen Buttermilchdressing</i>	

Weitere Vorspeisen und Tagesangebote entnehmen Sie bitte unserer Tafel.

Sollten Sie besondere Unverträglichkeiten, Allergien oder vegetarische Alternativwünsche haben, hilft Ihnen unser Team sehr gerne bei der Auswahl.

Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir nicht jede Unverträglichkeit oder Allergie mit Sicherheit bedienen können.


🍴 vegetarisch. Tierische Produkte sind Grundpfeiler unserer Küchenphilosophie. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Fragen Sie uns gerne nach vegetarischen Alternativen.

www.elevenstories.de

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT


SUPPEN & CASSOULETS

Zwiebelsuppe „Pariser Art“ 	8.00 €
Geröstetes Weißbrot Croûtons Gruyère	
Cremige Butternübe	9.00 €
Gebeizte Entenbrust Rübekraut Pumpernickelstreusel	

PASTA & RISOTTO „GRAN RISERVA 2015“*

Spaghetti con le sarde	17.00 €
Jahrgangssardinen Rosinen Pinienkerne	
Tagliatelle al ragù bianco	18.00 €
Weißer Kalbsbolognese Champignons Estragon	
Risotto fromage de Chevre *	15.00 €
Ziegenfrischkäse getrockneter Dorsch helle Traube	
Risotto Pulpo *	17.00 €
Gebratener Tintenfisch Rucola Tapenade Trockenobst	

*Unser Jahrgangsrizotto: Der Carnaroli-Reis gilt als König unter den Reissorten und ist der ideale Risotto-Reis, weil er viel Flüssigkeit aufnehmen kann, sehr lang „al dente“ bleibt (hoher Amylosegehalt) und eine feine, cremige Konsistenz hat (hoher Stärkegehalt).
Sollten sie Ihr Risotto nicht al-dente wünschen, informieren Sie uns bitte.

 vegetarisch. Tierische Produkte sind Grundpfeiler unserer Küchenphilosophie. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Fragen Sie uns gerne nach vegetarischen Alternativen.

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

UNSERE FLEISCH-BAR

	<u>200 g</u>	<u>250 g</u>	<u>300 g</u>
Rinderfilet <i>Australian Grass Fed Beef</i>	29.00 €	35.00 €	41.00 €
Roastbeef <i>Heritage Canadian Beef</i>	29.00 €	36.00 €	43.00 €
	<u>300 g</u>	<u>400 g</u>	<u>500 g</u>
Entrecôte <i>Qualité de Charolais</i>	32.00 €	41.00 €	49.00 €

Chateaubriand „Classique“ 500g 79.00 €
New Zealand Prime Beef

Optional auch als Big Cut für Ihre Gruppe!

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites	5.00 €
Mediterranes Gemüse	3.50 €
Rosmarinbrätlinge	3.50 €
Kartoffelpüree	3.50 €
Blattspinat	3.50 €
Kürbissalat	3.50 €

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

LES SPÉCIALITÉS

Bœuf bourguignon <i>Kartoffelpüree / borretane Zwiebeln / Speck-Champignons</i>	23.00 €
Gebratener Steinbutt <i>Meeresruchte / Crostini / Knoblauch-Safran-Sauce</i>	26.00 €
Bacalao al Pilpil <i>Kabeljau / Knoblauchbrioche / Babyspinat</i>	27.00 €
Thunfisch Steak marokkanische Art <i>Chermoula / Zitronenbulgur / Posteleinsalat / Koriander</i>	27.00 €

FANGFRISCHER FISCH

Vielleicht haben Sie von unserem Fischangebot schon gehört oder gekostet. Fisch kaufen wir frisch nach Tagesangebot. Lassen Sie sich beraten und wählen Sie Ihren Fisch an der Theke. Die großen Fische sind perfekt für den tischweisen Verzehr. Wenn Sie mögen, übernehmen wir das Filettieren natürlich für Sie!

Tagesfisch aus der Fischtheke nach Angebot

Weitere Fischgerichte und besondere Angebote entnehmen Sie bitte unserer Tafel.

eleven stories

RESTAURANT | BAR | EVENT

SÜSS & VERFÜHRERISCH

Die Chefin unserer Patisserie zaubert unwiderstehliche Desserts. Auch hier lohnt sich ein Blick auf die Kreation des Tages.

Zweierlei Mousse au chocolat 6.00 €
Zartbitterschokolade 54.5 % | Weißeschokolade 28 % | Crumble

Panna Cotta 5.50 €
Limoncello Beeren | Minze

Tiramisu 6.00 €
Biscuit | Mascarpone | Kakao

Creme Brûlée des Tages 5.00 €
Fragen Sie gerne nach!

Eis oder Sorbet des Tages 3.50 €

Käsegeschichten von „Affineur Waltmann“
Feigensenf | Früchebrot | Trauben

in 3 Kapiteln 12.00 € | in 5 Kapiteln 19.00 €

SÜSSWEINE & DIGESTIF

Cl. Vin Santo, Santa Christina 0.05 l 5.50 €

Gl. Sauternes blanc, Chateau Coutet 0.05 l 6.50 €

Amaro Montenegro 4 cl 5.50 €

Averna Amaro 4 cl 5.50 €

Ramazzotti 4 cl 5.50 €

Cynar 4 cl 5.50 €

Limoncello 4 cl 5.50 €