

# The Elephants Foods Fast Track (02.11-30.11)

## Bowls

Weißer Strände, Hula-Tänze, Blumenketten und Surfer-Boys: Hawaii gilt als exotische Sehnsuchtsinsel. Dazu passt der neue Essentrend: Poke-Bowls aus Hawaii. Traditionell wird die Speise „Ahi Poke“ genannt. „Ahi“ heißt Thunfisch und „Poke“ so viel wie „in Stücke geschnitten“. Damit trifft es den traditionellen Namen auf den Punkt: Roher Fisch trifft auf Obst, Gemüse, Saucen und Toppings. Bewusst kommen zeylonisch-asiatisch angehauchte Gewürze bekommen die Bowls im Elephants ihre ganz eigene Note und werden zur gesunden Geschmacksexplosion.

## Basis

Ceylonischer Kokosmilchreis 3.00,-EUR  
Bandnudeln

## Kombi

Mango 3.00,-EUR  
Avocado 4 x KOMBI  
Edamame Bohnen  
Spinat  
Kohlrabi  
Rote Beete  
Paprika Rot  
Gurken  
Karotten  
Mais

## Saucen

Ingwer-Orange 0.80,-EUR  
Himbeere-Minze  
Granatapfel-Zitrone  
Teriyaki Sauce

## Prote'in

Thunfischwürfel 4.50,-EUR  
Garnelen 3.80,-EUR  
Lachswürfel 3.80,-EUR  
Hähnchenbrustfilet 2.50,-EUR  
Tofu 2.50,-EUR

## Toppings

Cashews 0.50,-EUR  
Erdnüsse  
Gerösteter Sesam  
Röstzwiebeln  
Kokosraspeln

## Burger

Für unsere Burger verwenden wir hausgemachte Brötchen, Rindfleisch von der Metzgerei Wiebel und eigene Saucenkreationen.

100% REGIONAL

150 GRAMM

100% NATURLICH = Maximaler Geschmack

Extra Patty 3.50,-EUR

100% ARTGERECHT

## Station Road

Original Cheddarkäse, hausgemachte  
Orangen-Ingwer-Sauce, karamellierte Zwiebeln  
mit österreichischem Wildhonig und Bacon.

8.50,-EUR

## Pulled Pork Burger

Gezupfter Schweinenacken niedrig gegart  
in Barbecue Marinade mit Wildhonig-Lasur,  
Coleslaw (Krautsalat American Style)  
und roten Zwiebeln.

12.50,-EUR

## Jackfruit Burger

Vegan

7.50,-EUR

## Pommes

Pommes

2.50,-EUR

Süßkartoffel-Pommes

3.50,-EUR

## Spareribs

Unsere saftig, zarten Spareribs aus Schweinefleisch der Region, verfeinern wir, mit Smokey-Barbecue-Sauce, Cashew-, Mandel und Kürbiskern-Toppings.

## Half Rack

Mit Pommes

9.50,-EUR

## Full Rack

Mit Pommes

12.50,-EUR

## Currywurst

Der damalige Berliner Max Brückner experimentierte seit 1947 an einer Wurst ohne Darm.

Naturdarm war damals nämlich Mangelware. Durch seine neue Methode die breiförmige Brät über einen langen Schlauch in ein warmes Wasserbad zuleiten, den dadurch erlangt die Brät ihre feste Konsistenz, konnte er erstmals die Wurst ohne Darm herstellen.

Fun Fact:

Erster Kunde der neuen Wurst war Familie Jankowitz aus Spandau. Deswegen bekam sie den Spitznamen "Spandauer ohne Pelle". Erst später setzte sich der Name Currywurst durch.

## Berliner Currywurst

Mit Pommes

7.80,-EUR

## Special Fries

TYPISCH NEW YORK STREET STYLE

### Beef Fries

Pommes mit Rinderhackfleisch, Tomaten,  
Röstzwiebeln und mit ceylonesischem Pankokäse überbacken.

7.50,-EUR

### Chicken Fries

Pommes mit Hähnchenbruststreifen, Mangochutney,  
Röstzwiebeln und mit ceylonesischem Pankokäse überbacken.

7.50,-EUR

### Pulled Pork Fries

Pommes mit gezupften Schweinenacken,  
Röstzwiebeln und mit ceylonesischem Pankokäse überbacken.

8.50,-EUR

## Special

Fern-ost-asiatische Spezialitäten aus dem Ofen.

### Yaka Chili Chicken

Hähnchenschenkel gegart in Hot-Chili Sauce mit Zwiebeln,  
Paprika und mit Reis (Super Scharf)

9.50,-EUR

## Yellow Kurkuma Noodles

Selbstgemachte Eiernudeln mit Kurkuma, Kokosmilch und hauseigenen Gewürzen. Dazu Champignons, Paprika und Brokkoli.

### Padma

Mit Hähnchenbrustfilet

9.50, -EUR

### Leela

mit Garnelen

9.50, -EUR

### Asida

Vegetarisch (Jackfruit)

8.50, -EUR

## Ceylon Roti

Roti: Das ist ein angetoasteter Weizentortilla, welches mit unterschiedlichen ceylonesischen Spezialitäten gefüllt wird. In der Hwa-Lounge bieten wir Ihnen drei verschiedene Sorten (Kukul, Mas und vegetarisch) an.

### Roti Kukul (Chicken)

In Kokosmilch eingelegtes, zartes Hähnchenbrustfilet (zerkleinert), veredelt mit Kokosöl und gemischt mit Mango-Ananas-Curry-Chutney. Leicht süßliche Note.

7.80, -EUR

### Roti Mas (Beef)

100% Rinderhackfleisch gekocht mit Omas hauseigenen Gewürzen. Gemischt mit kleinen Kartoffeln, Lauch, Kurkuma und Regenwaldpfeffer. Leicht pikante Note.

7.80, -EUR

### Roti Vegan

Hauseigene Gemüse-Currymischung bestehend aus Kartoffeln, Möhren, Porree und Zwiebeln, veredelt mit ceylonesischen Gewürzen. leicht indische Note.

7.80, -EUR

## Fresh Salad

Sie wählen zwischen Garnelen oder einem Hähnchenbrustfilet. Hinzu kommt eine leckere Salat-Mischung mit tropischen Früchten, unsere spezielle Orangen-Ingwer-Sauce und gemischte Kerne. Selbstverständlich auch als vegane Variante zu bekommen.

## Sommer-Salat Station Road Nr.9

Bei dieser Rezeptur treffen zwei leicht angegrillte und in Kokosmilch eingelegte Hähnchenbrustfilets auf einen frischen Blattsalat und tropische Früchte wie Avocado, Mango, Granatapfel und Honigmelone (veredelt). 9.50, -EUR

## Salat Blue Ocean

Der knackige Blattsalat ist eine frische Melange aus tropischen Früchten (Avocado, Mango, veredelter Honigmelone) und in Olivenöl eingelegten Knoblauch-Garnelen. 11.00, -EUR

## Salat Green Tree – vegan

Exotische Jackfruit veredelt das Zusammenspiel zwischen knackigem Blattsalat und tropischen Früchten, wie Avocado, Mango, Granatapfel und Honigmelone. Serviert mit einem Honig-Senf Vinaigrette. 8.50, -EUR

## Bath Pigane (Reis & Curry)

Um Ihnen die ceylonesische Reis-Kultur näherzubringen, holen wir für sie die traditionellen "Bath Pigane" nach Halver. Hierfür benutzen wir den qualitative hochwertigen Langkorn Basmati-Reis aus dem Süden Sri Lankas. Dieser wird begleitet von zwei saisonalen asiatischen Gemüsecurries, veredelt mit Omas hausgemachten Gewürzen. Abgerundet wird dies mit einer Hauptzutat (Fleisch, Fisch) ihrer Wahl.

## Bath Pigane Kandy

Mit zartem Hähnchenfleisch 9.90, -EUR

## Bath Pigane Dompe

Mit einem Garnelencurry 11.00, -EUR