ELEMENTE

ÜBERSEEBOULEVARD 13, 20457 HAMBURG

SHARING STEHT IM MITTELPUNKT UNSERES KULINARISCHEN KONZEPTS. GENIESSEN SIE UNSERE GERICHTE GEMEINSAM UND ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT UNSERER KÜCHE.

EARTH BRUNCH 25.00

Beinhaltet

- **1 GLAS CRÉMANT ODER MIMOSA**
- **1 KAFFEESPEZIALITÄT**
- **1 GERICHT AUS DER KATEGORIE** „Guten Morgen“
- **1 DESSERT**

AIR BRUNCH 35.00

Beinhaltet

- **1 GLAS CRÉMANT, MIMOSA ODER MICHELADA (0,4 L)**
- **1 KAFFEESPEZIALITÄT**
- **1 GERICHT NACH WAHL AUS DEN** Brunch-Spezialitäten oder Eierspezialitäten
- **1 DESSERT**

GUTEN MORGEN

BROT Butter V g — 4,5

HAUSGEMACHTES GRANOLA Joghurt, Honig, frische Beeren V g,h — 11,0

WAFFEL MIT BEERENKOMPOTT Beerenkompott, Schokoladeneis, Cashew-Crunch VE a,h — 11,0

FRENCH TOAST Beerenkompott, Dulce de Leche Sauce, Vanillecreme V a,g,c — 11,0

PASTRIES Marmelade, Dulce de Leche, Nutella, Butter VE a — 10,0

ZUM TEILEN

GUACAMOLE Plantain chips, Totopos VE — 9,5

EMPANADA MIT CHORIZO a,i,j,l — 6,5

EMPANADA MIT MAIS V a,g,l — 5,5

EMPANADA MIT SPINAT VE a,l — 5,0

AUSWAHL VON DREI STÜCK — 15,0

BRUNCH SPECIALS

CHICKEN & WAFFLE Knuspriges Hähnchen, Limetten-Creme, Bohnen, Kräutersalat, scharfe Ananas-Sauce a,c,e,i,j — 22,0

TACOS MIT KNUSPRIGEM BLUMENKOHL — 14,0
Maistortillas, knuspriger Blumenkohl, Avocado, scharfe Sauce, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander, Limette VE

CHILAQUILES VERDES Tortillachips, Tomatillo-Jalapeño-Salsa, Queso Añejo, Crema *Auswahl zwischen Brisket oder zwei Spiegeleier* g,c — 22,0

OPEN STEAK SANDWICH Flanksteak, Paprika, Chimichurri-Mayonnaise, Gouda, hausgemachte Chips a,g,l,f — 22,0

EIERSPEZIALITÄTEN *Serviert mit Gebäckauswahl*

BRIOCHE BENEDICT ROYALE Geröstete Brioche, Tatar vom gebeizten Lachs, pochiertes Ei, Ají-Amarillo-Hollandaise, Avocado, Schnittlauch a,d,g — 22,0

AVOCADO SMASH Sauerteigbrot, Avocado, 2 Bio-Eier (pochiert oder gebraten), Kräutersalat, Aleppo-Chili a,c,k,h,4 — 21,0

HUEVOS RANCHEROS Maistortillas, schwarze Bohnen, 2 Bio-Spiegeleier, Guajillo-Morita-Chili-Salsa, Avocado, Queso Añejo, Salsa Macha c,g,k — 20,0
mit Chorizo 4,00 €

EIER NACH WAHL Serviert mit 2 Scheiben Sylter Brot c,g — 17,0
2 Bio-Eier als Rührei, Spiegelei oder Omelett, natur
mit 1 extra Ei 2,50 €
mit Chorizo +4,00 €
mit Schinken +3,00 €
mit Feta & Tomaten +4,00 €

DESSERTS

AFFOGATO Frisch gebrühter Kaffee, Milcheis V g — 6,5

FLAN c,g — 8,0

ICE CREAM & SORBET V/VE — zwei Kugeln 6,5
Reines venezolanisches Zartbitterschokoladeneis (72 %) V f,g
Milcheis V c,g
Tropisches Fruchtsorbet VE
Kokos-Limetten-Sorbet VE
Rosa Guavensorbet VE

@ELEMENTEHAMBURG

AJI AMARILLO	yellow Peruvian chili pepper (Peru)
ASADO	Roasted (Latin america)
AGUACHILE	cold chilli sauce (Mexico)
AÑEJO	aged (Latin America)
ANTICUCHO	grilled beef skewer (Peru)
CANCHA-MAIS	Dried, toasted corn kernels
CORVINA	sea bass (Latin america)
CARNITAS	braised pork (Mexico)
CEVICHE	raw d marinaded in citrus (Peru)
CHIMICHURRI	sauce made from parsley, garlic & chilli & herbs (Argentina)
CHALAQUITA	Peruvian raw vegetables & chilli salsa (Peru)
EMPANADA	baked stuffed pastry (Argenita)
GUAJILLO	type of dried chili pepper (Mexico)
GAUES SOURDOUGH	sourdough from local artisan bakery by the Gaues brothers (Hamburg)
LECHE DE TIGRE	dressing made from citrus, chilli, coriander, onion (Peru)
MOLE POBLANO	a thick and spicy chilli cacao sauce (Mexico)
NIXTAMAL	a dough made from dried ground corn maize (Mexico)
PERUANO	peruvian
PÃO DE QUEIJO	cheese bread (Brazil)
QUESO	cheese (Latin America)
SALSA CRIOLLA	Salsa made with peppers & onion in oil (Argentina)
TIRADITO	sliced raw d in spicy citrus sauce (Peru)
TORTILLA	a thin, flatbread made from fresh nixtamal (Mexico)
TOTOPOS	fried corn tortillas
TOSTADA	toasted or deep fried tortillas with toppings (Mexico)
ZARANDEADA	Smoky marinade with mild spice (Mexico)

*WIFI - Br@z!L2026**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 13. gewachst. Deklarationspflichtige Allergene: a. glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

V = Vegetarisch, VE = Vegan. Wenn Sie Informationen zu Zutaten benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an das Servicepersonal. Da in unserer Küche Allergene verarbeitet werden, können wir nicht garantieren, dass die Gerichte zu 100 % allergenfrei sind. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. 23.10.2026