

Schön, dass du da bist!

RESTAURANT

& EVENTLOCATION



Christoph Karrasch
Strandbaddamm 18
22880 Wedel

Seit 2011
www.elbe1.com

VORSPEISEN

BURRATA (7,10) 11.5

Gemüse-Avocado-Salat | Limetten-Jalapeño-Marinade | Koriander

RÖSTBROT (1,9) 8.5

Tomatenragout | Parmesan

KLEINER GARTENSALAT  (10,11) 7.5

Blattsalate | Tomate | Möhrensalat | Körner Mix

ROTE BETE FALAFEL  (6,8,9) 11.5

Blattsalate | Orangen-Minz-Dip

GEMISCHTE KLEINIGKEITEN (1,3,6,7,8,9,10,11,16) 19.0

FÜR 2 PERSONEN

Antipastigemüse | Black Tiger Garnelen

Roastbeefröllchen | Datteln im Speckmantel

Mini Burrata | Albondigas | Rote Bete Falafel

Aioli | Brotkorb

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL (KALB) <small>(1,3,16)</small>	28.0
Preiselbeeren Bratkartoffeln Speck Gurkensalat	
WEDELER PANNFISCH <small>(1,2,4,7,8,12)</small>	28.5
2 Fischfilets Black Tiger Garnele Dijon-Senfsauce Bratkartoffeln Speck	
KALBSBÄCKCHEN <small>(1,6,7,9,12)</small>	32.0
Zitronen-Gemüse-Risotto Parmesan-Schaum	
RUMPSTEAK (250g) <small>(1,6,7,9,12)</small>	30.0
Kräuterbutter Jus Grillgemüse Focaccia	
LACHSFILET <small>(4,7,8,9)</small>	26.5
Honig-Chili-Butter Grüner Spargel Belugalinsensalat	
KABELJAUFILET <small>(1,4,8,12,16)</small>	27.0
Vanillelevelouté Speckbohnen Drillinge	
GARNELENPFANNE <small>(1,2,12)</small>	25.5
Knoblauchöl Chili Kirschtomaten Focaccia	
HAFER-ERBSEN-BRATLING  <small>(1,6,8,9,10)</small>	18.5
Bohnensalat Blumenkohlespuma Micro Greens	

HAUPTSPEISEN

DES FLEISCHERS TOCHTER CURRYWURST ^(6,9,17)	12.5
Hauseigene Currywurst in Zusammenarbeit mit der Biofleischerei Höpermann Pommes	
SPAGHETTI BURRATA ^(1,3,7,9)	16.5
Pesto Kirschtomaten Parmesan Pinienkerne	
SPAGHETTI AGLIO É OLIO GARNELE ^(1,2,3,9,12)	21.0
Chili Kirschtomaten Lauchzwiebeln Parmesan	
SPAGHETTINI HACKBÄLLCHEN ^(1,3,7,9,10)	16.5
Tomatensauce Parmesan	
RAVIOLI FEIGE ^(1,3,7,9)	18.5
Pecorino Kirschtomaten Zwiebeln Zuckerschoten Kräuterbutter Parmesan	
ZITRONEN-GEMÜSE-RISOTTO ^(7,9)	16.5
Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet	23.5
+ Black Tiger Garnelen ⁽²⁾	25.5

HAUPTSPEISEN

SOMMERSALAT ✓ ^(9,10,11)	12.5
Blattsalate Himbeerdressing Tomaten Gurkensalat Möhrensalat Sprossen Körnermix	
+ Rote Bete Falafel ✓ ⁽⁸⁾	17.5
+ Hähnchenbrustfilet	19.5
+ Black Tiger Garnelen ⁽²⁾	21.5

DESSERTS

ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE ✓ ⁽¹⁾	8.5
Cashew-Vanilleeis	
TIRAMISU WOLKE ^(1,3,7)	8.5
MOUSSE AU CHOCOLAT (im Gläschen) ^(3,7)	8.5
Himbeerkern frische Beeren	
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET	2.0
Erdbeereis ⁽⁷⁾	
Schokoladeneis ^(3,7)	
Vanilleeis ^(3,7)	
Cashew-Vanilleeis ✓	
Mangosorbet ✓	<i>Wechselnde Sorten Fragt uns gerne!</i>
Limetten-Minzsorbet ✓	

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème	3.5
Becher Kaffee Crème	3.9
Milchkaffee	4.2
Cappuccino	4.0
Latte Macchiato	4.2
+ Sirup (Vanille Karamell)	+0.5
Espresso	2.8
Espresso Doppio	3.9
Espresso Macchiato	3.2
Espresso Doppio Macchiato	4.3
Eiskaffee/ Fredo Espresso	5.0
+ Sirup (Vanille Karamell)	+0.5

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich

Darjeeling Earl Grey Grüner Kräuter Pfefferminz Kamille Aromatisierter Rooibos	3.5
---	-----

KALTGETRÄNKE

Homemade

Limo der Saison 0,3 l | 5.9

Zitrone-Ingwer 0,3 l | 5.9
+ Bombay Sapphire Gin (2cl) oder 42 Below Wodka (2cl) 8.9

Magnus Mineralwasser 0,25 l | 3.0
Feinperlig & still 0,75 l | 7.5

Coca Cola | Cola Zero | Fanta 0,3 l | 4.0
Mezzo Mix | Sprite

Thomas Henry 0,2 l | 4.2
Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry

FRUCHTSÄFTE 0,3 l | 4.9
Apfel | Banane | Johannisbeere | Kirsche
Maracuja | Orange | Rhabarber

FRUCHTSAFTSCHORLEN 0,3 l | 3.5
Apfel | Banane | Johannisbeere | Kirsche
Maracuja | Orange | Rhabarber

RED BULL 0,25 l | 4.9
Diverse Sorten

APERITIFS

Borino Fizz (alkoholfrei) In den Sorten 'Hibiskus' und 'Botanicals'	0,2 l	8.5
Red Lips (auch alkoholfrei) Martini Bianco Granatapfel	0,2 l	8.5
Noilly Prat Ambré & Poire Noilly Prat Ambré Cidre	0,2 l	8.9
Deich Spritz (auch alkoholfrei) Martini Fiero Martini Prosecco Rosé	0,2 l	8.9
Lillet Wildberry Lillet Thomas Henry Wildberry	0,2 l	8.9
Aperol Spritz Aperol Martini Prosecco Soda	0,2 l	8.9

PROSECCO & CO

Weißweinschorle	0,25 l	5.5
Martini Prosecco Spumante	0,1 l	5.9
Martini Prosecco Rosé	0,1 l	5.9
Crémant Blanc	0,1 l	6.5
Rieslingsekt	0,1 l	6.7

BIERE

VOM FASS

Carlsberg	0,3 l	4.1
	0,4 l	5.1
Holsten / Alster	0,3 l	3.9
	0,4 l	4.9
Duckstein	0,3 l	4.5

AUS DER FLASCHE

Erdinger Weizen naturtrüb	0,5 l	5.4
Erdinger Weizen helles	0,5 l	5.4
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5.3
Holsten alkoholfrei	0,33l	3.9

THE FREAKY CORNER

Golden Apple	0,25 l	9.5
Bacardi Añejo Cuatro Rum (4cl)		
Thomas Henry Ginger Ale Apfelsaft		
Espresso Martini	0,25 l	9.5
42 Below Vodka (4cl) Kaffeelikör Espresso		
Solero	0,25 l	10.5
42 Below Wodka (4cl) Zitronensaft		
Orangensaft Maracujasaft Vanillesirup		
Tom Collins	0,25 l	9.5
Bombay Citron Pressé Gin (4cl)		
Zitronensaft Zuckersirup Soda		
Paloma	0,25 l	9.5
Patron Silver (4cl) Pink Grapefruit Salz		

DIGESTIFS

Helbing Kümmel	2 cl	2.5
Jägermeister Kräuterlikör	2 cl	2.5
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.5
Molinari Sambuca Likör	2 cl	3.5
Schladerer Williams Birne	2 cl	4.5
Dellavalle Villa Isa Grappa Moscato Barrique	4 cl	4.5
Baileys Sahnelikör	4 cl	4.5
Sandemann Sherry Medium Dry	5 cl	4.5
Ramazotti Kräuterlikör	4 cl	5.0
Averna Bitterlikör	4 cl	5.0
Aberfeldy 12 Jahre Whisky	2 cl	7.5
Santa Teresa 1796 Solera Rum	2 cl	9.0

PRICKELNDES

Jahrgangsänderungen vorbehalten

n.V. Martini Prosecco Spumante 0,1l 5.9
DOC, Turin, Italien Fl. 0,75l 35.0
Blumig, spritzig, fruchtig-frisch

n.V. Martini Prosecco Spumante 0,1l 5.9
Rosé Extra Dry, Turin, Italien Fl. 0,75l 35.0
Aromen von Sommerfrüchten,
lebendig, perfekt balanciert

n.V. Crémant Blanc de Blanc, 0,1l 6.5
Chevalier, Burgund, Frankreich Fl. 0,75l 39.0
Klar, kompromisslos, runder Abgang

Riesling Sekt, Weingut Michel, 0,1l 6.7
Rheinhessen Fl. 0,75l 42.0
Aromen von Äpfeln und
Zitrusfrüchten, spritzig

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WEISSWEINE

2023 Weißburgunder, Weingut Michel, Rheinhessen 0,2 l | 6.5
Fl. 1,0 l | 30.0
Floral, lebhaft, delikate Restsüße

2023 Riesling, Weingut Michel, Rheinhessen 0,2 l | 6.5
Fl. 0,75 l | 30.0
Knackig, fruchtig, zurückhaltende Säure

2023 Grauburgunder, Weingut Kiefer, Baden 0,2 l | 7.0
Fl. 1,0 l | 32.0
Mineralisch, elegant, angenehme Säure

2023 Riesling feinherb, Weingut Jakoby, Mosel Fl. 0,75 l | 32.0
Mineralisch, frisch, würzig

2023 Cuvée "Fang des Tages", Weingut Jakoby, Mosel Fl. 0,75 l | 29.5
Frisch, saftig, fruchtbetont
(Riesling, Sauvignon Blanc, Rivaner)

2021 Lugana D.O.P. "Cà Maiol-Prestige", Desenzano del Garda, Italien Fl. 0,75 l | 45.0
Vollmundig, fruchtig, würzig,
mineralischer Abgang

2022 Sauvignon Blanc, Villa Maria, Marlborough, Neuseeland Fl. 0,75 l | 45.0
Vielschichtiges Bouquet, exotisch,
explosiv

Jahrgangsänderungen vorbehalten

ROSÉWEINE

2023 Rosé-Cuveé, Jean Claude Mas, Languedoc, Frankreich 0,2 l | 6.5
Fl. 0,75 l | 30.0
Floral, fruchtig, saftige Struktur
(Cinsault, Grenache, Syrah)

2023 Syrah Rosé, Arrogant Frog, Languedoc, Frankreich Fl. 0,75 l | 35.0
Fruchtig, frisch, voller Körper

2023 Cabernet Franc, Bordeaux Revolution, Bordeaux, Frankreich Fl. 0,75 l | 35.0
Fruchtig, Elegant, ausgewogene Säure

ROTWEINE

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2023 Merlot, Cellier des Tourelles, Languedoc, Frankreich 0,2 l | 8.9
Fl. 0,75 l | 27.0
Sanft, fruchtig, rund

2023 Cabernet Sauvignon/Syrah, Anciens Temps, Languedoc, Frankreich 0,2 l | 8.9
Fl. 0,75 l | 27.0
Leichte Aromen von Vanille und Pfeffer,
vollmundig, elegant

Auf der nächsten Seite geht es weiter...

Jahrgangsänderungen vorbehalten

ROTWEINE

2023 Tempranillo "Pablo Claro", 0,2 l 9.5
La Mancha, Spanien Fl. 0,75 l 28.0
Rote Früchte, frisch, kraftvoll, (Biowein)

2023 Primitivo "Doppio Passo", Fl. 0,75 l 32.0
Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien
Feine Fruchtsüße, sanfte Tannine,
ausgereift

2023 Spätburgunder, Weingut Michel, Fl. 0,75 l 35.0
Rheinhessen
Würzig, kraftvoll, Kirsche, Waldbeere

Cheers!

ALLERGENE

- 1: Glutenhaltige Getreide
- 2: Krebstiere
- 3: Eier
- 4: Fisch
- 5: Erdnüsse
- 6: Sojabohnen
- 7: Milch
- 8: Schalenfrüchte
- 9: Sellerie
- 10: Senf
- 11: Sesamsamen
- 12: Schwefeldioxid und Sulfite
- 13: Lupinen
- 14: Weichtiere
- 15: Farbstoffe
- 16: Antioxidationsmittel
- 17: Koffein

ENGLISH MENUE



KÜCHENZEITEN

Mittwoch bis Freitag

12 bis 14.30 Uhr - Warme Küche*

15 bis 17.30 Uhr - Kaffee & Kuchen

18 bis 21 Uhr - Warme Küche

Samstag & Sonntag

12 bis 14.30 Uhr - Warme Küche

15 bis 17.30 Uhr - Kaffee & Kuchen

18 bis 21 Uhr - Warme Küche

*Mittagskarte