



MITTAGS- KARTE

MONTAG-FREITAG
13:00-16:00 UHR

Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste,

bei uns dreht sich alles um frische, internationale und ehrliche Küche.

Chefkoch David Galitz und Sous-Chef Ramón Korkowski kochen gemeinsam mit ihrem Küchenteam mit viel Leidenschaft, Kreativität und echter Handarbeit. Dabei verwenden wir hochwertige, meist regionale und saisonale Zutaten. Auch unsere Saucen – von Remoulade über Dijon-Senfsoße bis hin zur kräftigen Demiglace – werden bei uns selbstverständlich alle selbst und mit viel Liebe zubereitet.

Im Restaurant begrüßt euch **Restaurantleiter Stavros Zavrakis** und sorgt mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und hoher Servicequalität dafür, dass ihr euch rundum wohlfühlt. Gemeinsam mit seinem Team kümmert er sich auch um eine passende Auswahl an Weinen, kreativen Drinks und Cocktails, die euren Besuch perfekt abrunden.

Für besondere Anlässe kümmert sich **Veranstaltungsleiterin Manuela Bauer** um alles rund um Hochzeiten, Geburtstage, Feiern, Menüs oder auch Trauerfeiern – mit Erfahrung, Herz und einem Gespür für besondere Momente. Genuss, Leidenschaft und Wohlfühlen stehen bei uns an erster Stelle.

Schön, dass ihr da seid!
Euer ELBE-Team!

STARTER

TAPAS ELBEI FÜR 2 21.0

Antipasti-Gemüse | Datteln im Speckmantel
Argentinische Rotgarnelen | Roastbeef-Röllchen
Tomate-Mozzarella-Spieße | Hähnchen Yakitori
Rote Bete Falafel | Aioli | Brot

1. 2. 3. 6. 7. 8. 10. 11. 12. 13

BRUSCHETTA 9.0

Geröstetes Ciabatta | Tomatenragout | Grana Padano
Balsamico Creme | Olivenöl | Basilikum

1. 7

ROASTBEEF ASIATISCH 11.0

Roastbeef rosa | Crispy Chili-Öl | Teriyaki
Sesam | Lauchzwiebeln | Koriander

1. 6. 10. 11

DIPS UM DIE WELT 12.5

Hummus | Guacamole | Aioli | Mango-Chutney | Brot

1. 3. 6. 7. 8. 9. 10. 11

KLASSIKER

Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 4.5
KLEINER GURKENSALAT 4.5

PREISELBEEREN 2.2

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.7

HUMMUS 2.7

MANGO-CHUTNEY 2.7

GUACAMOLE 4.5

VEGANE MAYO 0.5

DIJON-SENFSAUCE 4.5

DEMIGLACE 5.0

CURRYSAUCE 3.0

ANTIPASTI-GEMÜSE 6.5

MARKTGEMÜSE 6.5

POMMES 4.5

ROSMARINKARTOFFELN 6.5

BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5

KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5

BROTkorb 3.5

WIENER SCHNITZEL 29.5

Paniertes Kalbfleisch | Zitrone | Preiselbeeren | Gurkensalat | Pommes
Wahlweise Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0

1, 3, 12

CURRYWURST ELBEI 18.5

160g Metzwurst | Fruchtige Tomaten-
Currysauce | Röstzwiebeln | Pommes
Wahlweise: Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0

1, 6, 9, 12

ROASTBEEF NORDISCH 23.5

Roastbeef rosa | Hausgemachte Remoulade
Kleiner Salat | Bratkartoffel | Speck | Zwiebeln
Wahlweise:

| Große Portion +3.0

3, 7, 9, 10

FITNESSDISH 19.0

Quinoasalat | Burrata | Marktgemüse | Granatapfel
Wahlweise:

| Freiland-Hähnchenbrust +7.0

| Argentinische Rotgarnelen +9.0

| Beyond Meat Hacksteak +6.0

2, 7, 8, 9, 13

WEDELER PANNFISCH 29.5

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senf sauce | Kleiner Gurkensalat
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

1, 2, 4, 7, 9, 10, 12

RAVIOLI PECORINO AI FICHI 22.0

Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige | Kräuterbutter | Kirschtomaten
Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola | Grana Padano

1, 3, 7, 9, 10, 12

SALATE & VEGANES

FRISCHER GARTENSALAT 🌿 17.5

Verschiedene Blattsalate | Gurkensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne
Wahlweise

| Himbeer-Vinaigrette 🌿

| Caesar Dressing

| Freiland-Hähnchenbrust +7.0

| Rotgarnelen +9.0

| Beyond Meat Hacksteak 🌿 +6.0

2, 7, 8, 9, 13

GEBACKENER BLUMENKOHL 🌿 22.0

Sojajoghurt-Chili-Dip | Rote Bete Salat | Gremolata | Rosmarinkartoffeln
Tortilla Chips

6, 9, 8, 13

BEYOND MEAT BURGER 🌿 20.5

Beyond Meat Patty | Potato Bun | Basilikummayo | Halbgetrocknete Tomaten
Pinienkerne | Eisbergsalat | Pommes

1, 6, 8, 13



SÜSSES

Sideorders

SCHOKOSAUCE 2.5
VANILLESauce 2.5
SCHLAGSAHNE 1.5
FRISCHE BEEREN 3.5



BELGISCHE WAFFELN 7.9

Frisch gebackene Butterwaffeln | Puderzucker | Schlagsahne | Frische Beeren
Wahlweise

- | Eis Erdbeere | Schoko | Vanille +2.0
- | Sauce Vanille | Schoko +1.5
- | Erdbeer-Rhabarber-Grütze +2.5
- | Nutella +2.5

1. 3. 7. 8

ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE 9.9

Warme Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Vanillesauce
Frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis | Frische Beeren

1. 3. 7. 8

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE 8.9

Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Veganes Vanilleeis | Frische Beeren

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.9

Handgeschlagene Schoko-Mousse | Flüssiger Himbeerkern | Frische Beeren

3. 7

MANGO TIRAMISU 9.9

Geschichtete Mascarponecreme | Löffelbiskuit | Mangopüree | Frische Beeren

1. 3. 7

KUGEL EISCREME 2.1

HONEST ICE CREAM & SWEETS

Madagascar Vanille 2.1
Belgische Schokolade 2.1
Erdbeer Sorbet 2.1

3. 7

HAUSGEMACHTES SORBET 2.6

Wechselnde Sorten | Fragt unser Team

ALLERGENE ZUSATZSTOFFE

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
-  VEGAN

SIDEORDERS

- KLEINER BEILAGENSALAT  4.5
9,10
- KLEINER GURKENSALAT  4.5
- PREISELBEEREN  2.0
- AIOLI 3.5
1, 3, 6, 7, 10
- REMOULADE 2.5
3, 7, 9, 10
- HUMMUS  2.5
8, 9, 11
- MANGO-CHUTNEY  2.5
- GUACAMOLE  4.5
- SOUR CREAM 2.5
7
- VEGANE MAYO  0.5
- CAFÉ DE PARIS BUTTER 2.5
7
- DIJON-SENFSAUCE 4.5
1, 7, 9, 10, 12
- DEMIGLACE 5.0
1, 6, 12
- CURRYSAUCE  3.0
- ANTIPASTI-GEMÜSE  6.5
- MARKTGEMÜSE 6.5
7, 9
- POMMES  4.5
- ROSMARINKARTOFFELN  6.5
- BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5
12
- KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5
1, 7
- BROTkorb  4.5
1, 11
- CEASAR DRESSING 2.5
4, 7, 9, 10
- HIMBEERE VINAIGRETTE  2.5
9, 10

