

STARTER

ELBE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

TAPAS ELBEI FÜR 2 19.5

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 8.5

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

1, 7

ROASTBEEF ASIATISCH 10.5

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

1, 6, 10, 11

KLEINER GARTENSALAT 8.5

Gemischte Blattsalate | Gurkensalat
Kirschtomaten | Sprossen | Kerne
wahlweise

| Himbeervinaigrette
| Ceasar Dressing

4, 7, 9, 10, 13

Dips um die Welt 10.5

Hummus | Guacamole | Aioli | Mango-Chutney | Brot

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

KLASSIKER

ELBE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

WIENER SCHNITZEL 29.0

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 23.0

Roastbeef rosa | Hausgemachte Remoulade
Kleiner Salat | Bratkartoffel | Speck | Zwiebeln
Wahlweise:
| Große Portion +3.0
3, 7, 9, 10

WEDELER PANNFISCH 29.5

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce
Kleiner Gurkensalat | Bratkartoffeln
Speck | Zwiebeln
1, 2, 4, 7, 9, 10, 12

FITNESSPFANNE 21.5

Frisches Marktgemüse | Knoblauch
Sour Cream | Kresse | Rosmarinkartoffeln
Wahlweise
| Freiland-Hähnchenbrust +7.0
| Argentinische Rotgarnelen +9.0
| Beyond Meat Hacksteak 🌿 +6.0
2, 7, 8, 9, 13

RAVIOLI PECORINO AI FICHI 21.5

Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige
Kräuterbutter | Kirschtomaten
Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola
Grana Padano
1, 3, 7, 9, 10, 12

OSTER SPECIALS



Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 4.5
KLEINER GURKENSALAT 4.5

PREISELBEEREN 2.0

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.5

HUMMUS 2.5

MANGO-CHUTNEY 2.5

GUACAMOLE 4.5

SOUR CREAM 2.5

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 4.5

LAMMHAXE 24.5

Geschmorte Lammhaxe | Erbsen-Minz-Püree
Glasierte Möhren | Bernykartoffeln

11. 7

LAMMRÜCKEN 27.0

Rosa gebratener Lammrücken | Demiglace
Speckbohnen | Kartoffelrösti

11. 12.

SPAGHETTI AGLIO SPARGEL 18.5

Aglie e Olio | Grüner Spargel | Kirschtomaten
Grana Padano | Basilikum

1. 7

LACHSFILET 27.5

Zitronenkruste | Hollandaise
Grüner Spargel | Kartoffelpüree

1. 4. 7. 8. 9. 12. 13

SALATE & VEGANES



Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 🍃 4.5
KLEINER GURKENSALAT 🍃 4.5

PREISELBEEREN 🍃 2.0

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.5

HUMMUS 🍃 2.5

MANGO-CHUTNEY 🍃 2.5

GUACAMOLE 🍃 4.5

SOUR CREAM 2.5

VEGANE MAYO 🍃 0.5

DIJON-SENSAUCE 🍃 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 🍃 4.5

FRISCHER GARTENSALAT 🍃 17.5

Verschiedene Blattsalate | Gurkensalat
Kirschtomaten | Sprossen | Kerne
Wahlweise

| Himbeervinaigrette

| Caesar Dressing

| Freiland-Hähnchenbrust +7.0

| Rotgarnelen +9.0

| Beyond Meat Hacksteak 🍃 +6.0

2, 7, 8, 9, 13

GEBACKENER BLUMENKOHL 🍃 21.5

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

6, 9, 8, 13

BEYOND MEAT BURGER 🍃 19.5

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

1, 6, 8, 13

SÜSSES

**EL1
BE**
RESTAURANT
BAR & EVENTS

BELGISCHE WAFFELN 7.5

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 9.5

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

1, 3, 7, 8

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE 🍃 8.5

Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Veganes Vanilleeis
Frische Beeren

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.5

Handgeschlagene Schoko-Mousse
Flüssiger Himbeerkern | Frische Beeren

3, 7

MANGO TIRAMISU 9.5

Geschichtete Mascarponecreme | Löffelbiskuit
Mangopüree | Frische Beeren

1, 3, 7

KUGEL EISCREME 2.0

**HONEST
ICE CREAM
& SWEETS**

Madagascar Vanille 2.0
Belgische Schokolade 2.0
Erdbeer Sorbet 🍃 2.0

3, 7

HAUSGEMACHTES SORBET 🍃 2.5

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

FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

JEDEN SONNTAG 10:00-12:00 | VORBESTELLUNG BIS SAMSTAG 15:00

GEBÄCK

BRÖTCHEN | CROISSANTS | SAUERTEIGBROT

1,7

WURSTPLATTE

JAMÓN IBERICO | MORTADELLA PISTACCHIO | SALAMI MILANO | ROASTBEEF

10

KÄSEPLATTE

BRIE | GOUDA | FRISCHKÄSE | FEIGENSENF | WEINTRAUBEN

7,10

LACHSPLATTE

RÄUCHER- UND BEIZLACHS | SAHNEMEERRETTICH | HONIG-SENF SAUCE

4,10

BUTTER | MARMELADE DER SAISON | OBSTSALAT

7

AUF BESTELLUNG

EIERSPEISEN

RÜHREI | SPIEGELEI | BACON

3

HAFER-BANANEN-PANCAKES

FLUFFIG MIT DINKELMEHL | FRISCHE BEEREN
BUTTER ODER AHORNSIRUP

1,7

SUPERFOOD MÜSLI

GRANOLA | NÜSSE | CHIASAMEN | HAFERFLOCKEN
HAFERMILCH, VOLLMILCH ODER SOJAJOGHURT

6, 7, 8

€ 28.5/Person

FILTERKAFFEE, WASSER, TEE INKL.

Kinder bis 12 Jahre zahlen 1 € pro Lebensjahr

FRÜHSTÜCKSGENUSS À LA CARTE

JEDEN SONNTAG 10:00-12:00 |

Brotkorb Pauschale pro Person (wird nachgefüllt)

Brötchen | Sauerteigbrot | Butter

3.5

1.7

Wurstplatte

Jamón Iberico | Mortadella Pistacchio | Salami Milano | Roastbeef

10.0

Käseplatte

Brie | Gouda | Frischkäse | Feigensenf | Weintrauben

7.5

7.10

Lachsplatte

Räucher- und Beizlachs | Sahnemeerrettich | Honig-Senf Sauce

7.5

4.10

Süßes Frühstück

2 Minicroissants | Marmelade oder Nutella | Butter

3.5

AUF BESTELLUNG

Rührei

Aus 3 Eiern | Schnittlauch

4.5

+ Bacon

1.5

Spiegelei

2 Eier | Schnittlauch

3.5

+ Bacon

1.5

Hafer-Bananen Pancakes

Fluffig mit Dinkelmehl | frischen Beeren

Butter oder Ahornsirup

6.5

1.7

Superfood Müsli

Granola | Nüsse | Chiasamen | Haferflocken

Hafermilch, Vollmilch oder Sojajoghurt

6.5

6.7:8

GETRÄNKE



APERITIFS

MARTINI PROSECCO 0,1 L	6.0
ZERO BLANC SEKT 0,1 L GEORG JULIUS	6.0
AIMERY CREMANT 0,1 L BLANC ROSÉ	7.5
DÉJÁ-VU TONIC SPRITZ ORIENTAL DÉJÁ-VU TONIC	8.0
DÉJÁ-VU WILDBERRY ORIENTAL DÉJÁ-VU SCHWEPPES WILDBERRY	8.0
APEROL SPRITZ APEROL MARTINI PROSECCO SODA	8.9
ELBSPRITZ* MARTINI BIANCO GRANATAPFEL	8.9
DEICHSPRITZ* MARTINI FIERO MARTINI PROSECCO	8.9
LAV´A BELLE SPRITZ* LAV´A BELLE TONIC SODA	9.6
LILLET WILD BERRY LILLET BLANC SCHWEPPES WILDBERRY	8.9

UNSERE
EMPFEHLUNG

*AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

WASSER

MAGNUS MINERALWASSER FEINPERLIG & STILL 0,25 L	3.3
0,75 L	8.0
HAUSTAFELWASSER LAUT & LEISE 0,7 L	6.0

LIMOS & SCHORLEN



Homemade Zitrone Ingwer	6.5
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix 0,3 l	4.2
Schweppes 0,2 l Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	4.3
Richard Sun Eistee 0,33 l Lemon, Peach, Watermelon, Pomegranate	4.5
Säfte 0,3 l Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche Rhabarber, Banane, Ananas	5.1
Schorlen 0,3 l Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche Rhabarber, Banane, Ananas	4.0

BIERE

VOM FASS

CARLSBERG 0,3 L	4.5
0,4 L	5.5
ALSTER 0,3 L	4.3
0,4 L	5.2
DUCKSTEIN 0,3 L	4.9

AUS DER FLASCHE

ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 L	5.8
ALKOHOLFREI 0,5 L	5.8
CARLSBERG 0,0 % ALKOHOLFREI 0,33 L	4.4

AFTER DINNER



SOLERO 4 CL 42 BELOW VODKA, ZITRONENSAFT, VANILLESIRUP, ORANGENSAFT, MARACUJASAFT	10.5
MOJITO RUM, SODA, LIMETTE, MINZE	9.8
SWEET LEMON FIZZ 5 CL BOMBAY CITRON PRESSÉ, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA	10.8
PALOMA 5 CL PATRON SILVER, PINK GRAPEFRUIT LEMONADE, PRISE SALZ	10.8
ESPRESSO MARTINI 4 CL GREY GOOSE VODKA, ESPRESSO, PATRON XO CAFÉ	10.5

OFFENE WEINE 0,2 L

WEISS

WEINSCHORLE	6.0
WEISSBURGUNDER WEINGUT MICHEL RHEINHESSEN	7.0
RIESLING WEINGUT MICHEL RHEINHESSEN	7.0
GRAUBURGUNDER WEINGUT DIEHL PFALZ	7.0

ROSÉ

TERRASSE DU MOULINAS DOMAINE PAUL MAS, LANGUEDOC-ROUSSILLON	7.5
A.DIEHL, PFALZ, DEUTSCHLAND MERLOT ROSÉ „EINS ZU EINS“	7.5

ROT

MERLOT CELLIER DES VICOMTES, LANGUEDOC	7.7
CABERNET SAUVIGNON CELLIER DES VICOMTES, LANGUEDOC	7.7
CABERNET SAUVIGNON SYRAH ANCIENS TEMPS, LANGUEDOC	9.0
TEMPRANILLO "CONDE VALDEMAR" RIOJA	9.8

FLASCHENWEINE

WEISS

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND 0,75 L 24
GRAUBURGUNDER „EINS ZU EINS“ |
MINERALISCH, VIEL SCHMELZ UND FRISCHE

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND 0,75 L 26
BLANC DE NOIR |
AROMEN VON APFEL, MIRABELLE UND WEISSEN FRÜCHTEN

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND 0,75 L 26
SAUVIGNON BLANC „EINS ZU EINS“ |
STACHELBEERE, MARACUJA MIT FEINER SÄURE

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND 0,75 L **ALKOHOLFREI** 28
CUVEÉ BLANC ALKOHOLFREI | HARMONISCH RUND UND FRUCHTIG

JULIA SCHITTLER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 0,75 L **ALKOHOLFREI** 35
SAUVIGNON BLANC ZERO | ERFRISCHEND NUANCIERTE WÜRZE,
EIN HAUCH VON GRÜNER PAPRIKA

CA DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN 0,75 L 44
TURBIANA | MINERALISCH, FRISCH, FRUCHTIG, SEIDENE TANNINE

“GROHSARTIG“ GROH | RHEINHESSEN | 32
DEUTSCHLAND 0,75 L WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY |
HARMONISCH UND UNKOMPLIZIERT

“GROHSTOFF“ GROH | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND 0,75 L 48
CHARDONNAY | GELBE FRUCHT, DEZENTE HOLZNOTEN

ROSÉ

A.DIEHL, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,75 L 26
MERLOT ROSÉ „EINS ZU EINS“
HOLUNDER UND HIMBEERE VERLEIHEN DEM WEIN FEINE KLASSE

ROSE DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN 0,75 L 44
GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE UND BARBERA
VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN

ROT

CONDE VALDEMAR, RIOJA, SPANIEN 0,75 L 33
TEMPRANILLO
KIRSCHROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN, FEIN UND ELEGANT

ANCIENS TEMPS, LANGUEDOC, FRANKREICH 0,75 L 32
CABERNET SAUVIGNON | SYRAH
LEICHTE AROMEN VON VANILLE UND PFEFFER, VOLLMUNDIG, ELEGANT

RAGAZZO, ITALIEN 0,75 L 34
PRIMITIVO
DUNKLE BEEREN, SAMTIG UND WEICH

LANGHORNE CREEK, AUSTRALIEN 0,75 L 56
SHIRAZ, DIRECTORS´ CUT, CASSIS, BROMBEERE UND TABAK.
SAMTIG-WEICH IM CHARAKTER

VILLA DI CORLO, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN 0,75 L 35
LAMBRUSCO "AMABILDE"
FRUCHTIGE AROMEN, HARMONISCHES BUKETT, FEINE PERLAGE

PRICKELNDES

MARTINI PROSECCO SPUMANTE 0,75 L, ZERO BLANC SEKT 0,75 L 38
GEORG JULIUS | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BLANC 0,75 L 45
CRÉMANT DE LIMOUX BRUT BLANC

AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 ROSÉ 0,75 L 45
CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ROSÉ

CHAMPAGNER

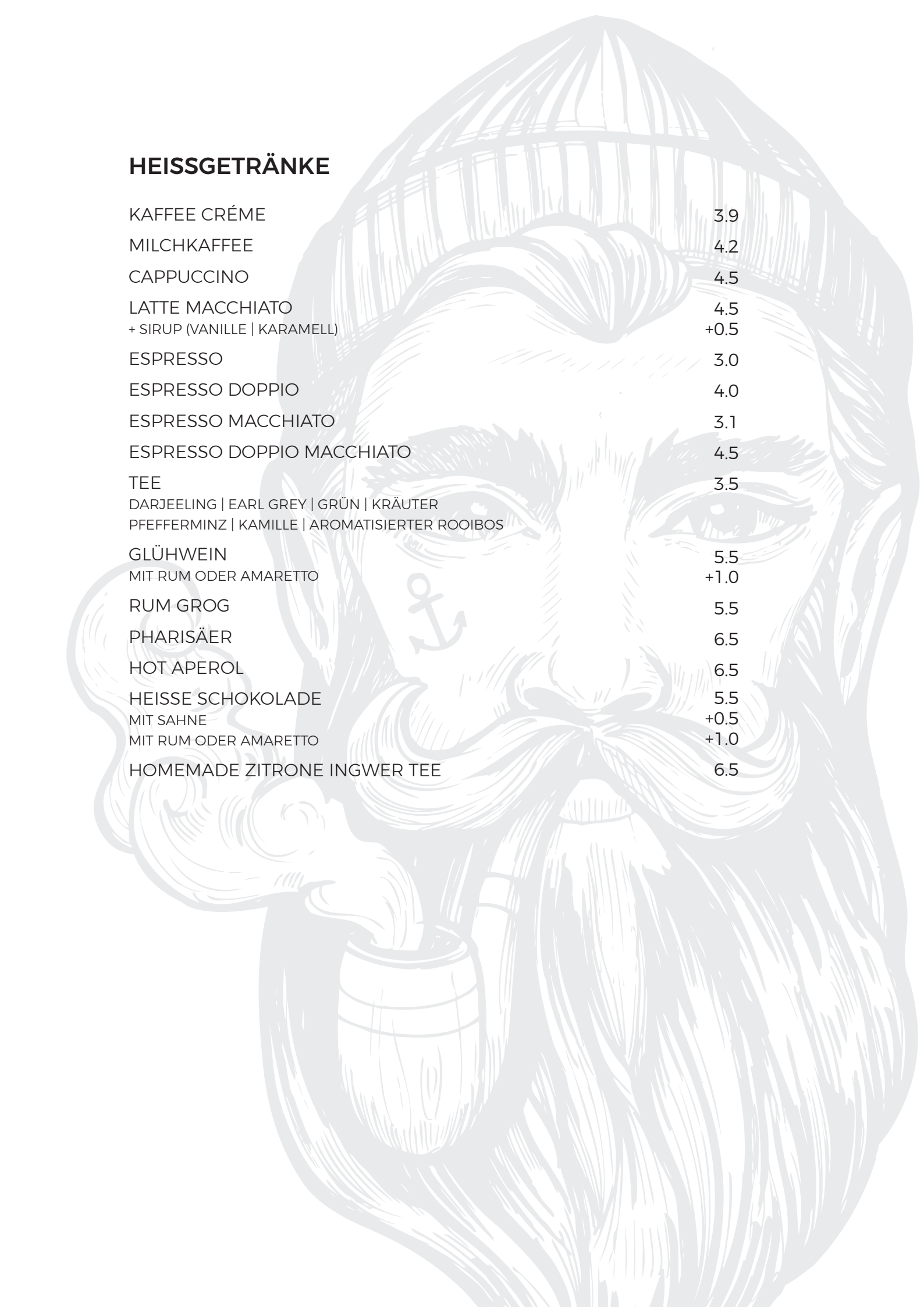
RUINART BLANC DE BLANC 0,75 L 125

RUINART ROSÉ BRUT 0,375 L 75

RUINART ROSÉ BRUT 0,75 L 125

DOM PERIGNON VINTAGE 0,75 L 340

HEISSGETRÄNKE



KAFFEE CRÉME	3.9
MILCHKAFFEE	4.2
CAPPUCCINO	4.5
LATTE MACCHIATO + SIRUP (VANILLE KARAMELL)	4.5 +0.5
ESPRESSO	3.0
ESPRESSO DOPPIO	4.0
ESPRESSO MACCHIATO	3.1
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	4.5
TEE	3.5
DARJEELING EARL GREY GRÜN KRÄUTER PFEFFERMINZ KAMILLE AROMATISIERTER ROOIBOS	
GLÜHWEIN	5.5
MIT RUM ODER AMARETTO	+1.0
RUM GROG	5.5
PHARISÄER	6.5
HOT APEROL	6.5
HEISSE SCHOKOLADE	5.5
MIT SAHNE	+0.5
MIT RUM ODER AMARETTO	+1.0
HOMEMADE ZITRONE INGWER TEE	6.5