



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-Senfsauce 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 ELBE1-Team!**

APERITIF

**EL¹
BE**
RESTAURANT
BAR & EVENTS

MARTINI PROSECCO 0,1 L 6.8

0%

ZERO BLANC SEKT 0,1 L 6.8
GEORG JULIUS | ALKOHOLFREI

AIMERY CREMANT 0,1 L 8.2
BLANC | ROSÉ

APEROL SPRITZ 9.3
APEROL | MARTINI PROSECCO | SODA

ELBSPRITZ* 9.3
MARTINI BIANCO | GRANATAPFEL

LILLET WILD BERRY 9.3
LILLET BLANC | SCHWEPPES WILDBERRY

*AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

Wir empfehlen

DÉJÀ-VU TONIC SPRITZ* 8.9
ORIENTAL DÉJÀ-VU | TONIC

DÉJÀ-VU WILDBERRY* 8.9
ORIENTAL DÉJÀ-VU | SCHWEPPES WILDBERRY

SOFTDRINKS

Wasser

MAGNUS MINERALWASSER

FEINPERLIG & STILL

0,25 L 3.5

0,75 L 8.0

HAUS-TAFELWASSER

LAUT & LEISE

0,7 L 6.0

COCA COLA SORTIMENT 0.3L 4.6

- COLA | COLA ZERO
- SPRITE
- FANTA
- MEZZOMIX

HOMEMADE LIMO 0.3L 7.2

ZITRONE - INGWER

SCHWEPPE SORTIMENT 0.2L 4.7

- GINGER ALE
- BITTER LEMON
- TONIC WATER

SÄFTE 0.3L 5.4

SCHORLEN 0.3L 4.4

- APFEL
- ORANGE
- MARACUJA
- KIRSCH
- RHABARBER
- BANANE
- ANANAS

RICHARD'S SUN EISTEE 0.33L 5.0

- LEMON
- PEACH
- WATERMELON
- POMEGRANATE

BIER

**EL¹
BE**
RESTAURANT
BAR & EVENTS

Frisch vom Fass

CARLSBERG 0,3 L 4.8

CARLSBERG 0,4 L 5.9

ALSTERWASSER 0,3 L 4.8

ALSTERWASSER 0,4 L 5.9

Aus der Flasche

ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 L 6.1

0%

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L 6.1

0%

CARLSBERG 0.0% ALKOHOLFREI 0,33 L 4.7

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 14.5

ABSOLUT VANILLE | MARACUJA | VANILLE SIRUP
PROSECCO

MOJITO 9.8

RUM | SODA | LIMETTE | MINZE

SWEET LEMON FIZZ 11.3

BOMBAY CITRON PRESSÉ | ZITRONENSAFT
ZUCKERSIRUP | SODA

PALOMA 10.8

PATRON SILVER
PINK GRAPEFRUIT LEMONADE | PRISE SALZ

ESPRESSO MARTINI 12.0

GREY GOOSE VODKA | ESPRESSO
PATRON XO CAFÉ

OFFENE WEINE 0,2L

Weiss

WEINSCHORLE 6.8

WEISSBURGUNDER | MICHEL | RHEINHESSEN 7.8

RIESLING | MICHEL | RHEINHESSEN 7.8

GRAUBURGUNDER | DIEHL | PFALZ 7.8

Rosé

TERRASSE DU MOULINAS 8.4

DOMAINE PAUL MAS | LANGUEDOC-ROUSSILLON

MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS" 8.4

A. DIEHL | PFALZ

Rot

MERLOT 8.4

CELLIER DES VICOMTES | LANGUEDOC

CABERNET SAUVIGNON 8.4

CELLIER DES VICOMTES | LANGUEDOC

CABERNET SAUVIGNON | SYRAH 9.5

ANCIENS TEMPS | LANGUEDOC

TEMPRANILLO 9.9

DIEGO DE ALMAGO | CRIANZA

FLASCHEN WEINE



Weiss

GRAUBURGUNDER 0.75L 28.0

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
MINERALISCH | VIEL SCHMELZ UND FRISCHE

BLANC DE NOIR 0.75L 31.0

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
AROMEN VON APFEL | MIRABELLE
UND WEISSEN FRÜCHTEN

SAUVIGNON BLANC „EINS ZU EINS“ 0.75L 31.0

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
STACHELBEERE | MARACUJA MIT FEINER SÄURE

0%

CUVEÉ BLANC ALKOHOLFREI 0.75L 31.0

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
HARMONISCH RUND UND FRUCHTIG

0%

SAUVIGNON BLANC ZERO 0.75L 36.5

JULIA SCHITTLER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND
ERFRISCHEND NUANCIERTE WÜRZE
EIN HAUCH VON GRÜNER PAPRIKA

LUGANA 0.75L 46.0

CA DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN
MINERALISCH | FRISCH | FRUCHTIG | SEIDENE TANNINE

WEISSBURGUNDER | CHARDONNAY 0.75L 35.5

„GROHSARTIG“ GROH | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND
HARMONISCH UND UNKOMPLIZIERT

CHARDONNAY 0.75L 48.0

„GROHSTOFF“ GROH | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND
GELBE FRUCHT | DEZENTE HOLZNOTEN

Rosé

MERLOT ROSÉ „EINS ZU EINS“ 0.75L 31.0

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
HOLUNDER UND HIMBEERE VERLEIHEN DEM WEIN FEINE KLASSE

GROPPELLO | MARZEMINO SANGIOVESE | BARBERA 0.75L 46.0

ROSE DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN
VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN

FLASCHEN WEINE



Rot

TEMPRANILLO 0.75L 35.5

DIEGO DE ALMARGRO | CRIANZA | SPANIEN
RUBINROT | KOMPLEXE ARMEN REIFER ROTER BEEREN,
EICHE UND GEWÜRZEN

CABERNET SAUVIGNON | SYRAH 0.75L 33.5

ANCIENS TEMPS | LANGUEDOC | FRANKREICH
LEICHTE AROMEN VON VANILLE UND PFEFFER
VOLLMUNDIG | ELEGANT

PRIMITIVO 0.75L 34.5

RAGAZZO | ITALIEN
DUNKLE BEEREN | SAMTIG UND WEICH

SHIRAZ DIRECTORS' CUT 0.75L 58.0

LANGHORNE CREEK | AUSTRALIEN
CASSIS | BROMBEERE UND TABAK | SAMTIG-WEICH

LAMBRUSCO "AMABILDE" 0.75L 37.5

VILLA DI CORLO | EMILIA ROMAGNA | ITALIEN
FRUCHTIGE AROMEN | HARMONISCHES BOUQUET
FEINE PERLAGE

Prickelndes

MARTINI PROSECCO SPUMANTE 0,75L 40.0

GEORG JULIUS | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BLANC 0,75L 47.0

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT BLANC

AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 ROSÉ 0,75L 47.0

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ROSÉ

Champagner

RUINART BLANC DE BLANC 0,75L 135.0

RUINART ROSÉ BRUT 0,375L 90.0

RUINART ROSÉ BRUT 0,75L 135.0

DOM PERIGNON VINTAGE 0,75L 300.0

HEISS- GETRÄNKE



Kaffeespezialitäten

CAFÉ CRÉMA 4.2

MILCHKAFFEE 4.6

CAPPUCCINO 4.8

LATTE MACCHIATO 4.8

+ SIRUP (VANILLE | KARAMELL) +0.5

ESPRESSO 3.4

ESPRESSO DOPPIO 4.4

ESPRESSO MACCHIATO 3.5

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 4.8

Charitea 3.8

- DARJEELING
- EARL GREY
- HIMALAYA GREEN
- KRÄUTER
- PFEFFERMINZ
- KAMILLE
- AROMATISIERTER ROOIBOS

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

GARNELENPFÄNNCHEN 13.0

Gebratene Rotgarnelen | Knoblauch | Chili
Kräuterbutter | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Brot

1, 2, 7



PFIFFERLINGE 2026

PFIFFERLINGS-RAHMSUPPE 12.5

Gebratene Pfifferlinge | Lauchzwiebeln
Rosmarinöl

1, 7, 9

PFIFFERLINGSBROT 14.5

Sauerteig-Knobi-Brot | gebratene Pfifferlinge
Zitronenschmand | Baconcrunch

1, 7, 12

SPAGHETTINI PFIFFERLING 19.5

Frische Spaghetti | Pfifferlings-Rahmsauce
Grana Padano | Basilikum

1, 7, 12

RINDERFILET PFIFFERLINGSRAGOUT 39.0

180g Rinderfilet | Pfifferlingsragout
wilder Blumenkohl
Parmesan-Kartoffel-Krusteln

1, 7, 12

GEBRATENE PFIFFERLINGE 11.0

(200g Brutto) Als Upgrade zu allen Gerichten

12

KLASSIKER



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 Metzgerwurst | 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 | Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln
Wahlweise:
| Große Portion +3.0

3, 7, 9, 10

WAGYU CHEESEBURGER 25.0

Wagyu Patty | Medium | Brioche Bun
Senfmayo | Chipotle-Zwiebeln | Gewürzgurke
Eisbergsalat | Pommes

1, 6, 7, 9, 10, 12

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

AUS DEM WASSER

ELBE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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-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 3.5

WEDELER PANNFISCH 29.5

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce
Kleiner Gurkensalat | Bratkartoffeln
Speck | Zwiebeln

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

GARNELENPFANNE 28.5

Argentinische Rotgarnelen | Knoblauch
Chili | Olivenöl | Kräuterbutter
Pimientos de Padron | Kirschtomaten
Basilikum | Knobi-Sauerteigbrot

1, 2, 7

GLÜCKSSTÄDTER MATJES 23.0

Goldrauchmatjes | Honig-Senfsauce
Speckbohnen | Kartoffelpüree

4, 7, 8, 10, 12

LACHSFILET 28.0

Zitronenkruste | Hollandaise
Grüner Spargel | Kartoffelpüree

1, 4, 7, 8, 9, 12, 13

PASTA



Wir verwenden

FrISChe italienISChe Eierpasta
in sorgfältig geprüfter
Qualität.

Auf Wunsch bereiten wir
gerne alle Gerichte bis auf
gefüllte Pasta glutenfrei zu.

RAVIOLI PECORINO AI FICHI 22.0

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

1, 3, 7, 9, 10, 12

SPAGHETTI AL LIMONE E CAPPERI 18.5

Spaghetti | Olivenöl | Knoblauch
Zitronenabrieb | Kapern | Grana Padano
Basilikum

1, 3, 7, 9

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 18.5

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl
Elbe1 Pasta Gewürzmischung | Gremolata
Grana Padano | Basilikum

1, 3, 7, 9

GARGANELLI AI GAMBERETTI 25.5

Garganelli | Argentinische Rotgarnelen
Hummerrahm | Grüner Spargel |
Kirschtomaten | Grana Padano

1, 2, 3, 7, 9, 12

Sideorders

GRANA PADANO 2.5

BROTKORB 🍞 3.5

HÄHNCHENBRUST 7.0

ROTGARNELEN 9.0

SALATE & VEGANES

ELBE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 4.5
KLEINER GURKENSALAT 4.5

PREISELBEEREN 2.0

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.7

HUMMUS 2.7

MANGO-CHUTNEY 2.7

GUACAMOLE 4.5

VEGANE MAYO 0.5

DIJON-SENSSAUCE 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

| 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 2.7
3, 7, 9, 10

HUMMUS 🌿 2.7
8, 9, 11

MANGO-CHUTNEY 🌿 2.7

GUACAMOLE 🌿 4.5

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 🌿 3.5
1, 11

CEASAR DRESSING 2.5
4, 7, 9, 10

HIMBEERE VINAIGRETTE 🌿 2.5
9, 10

FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET



SONNTAGS 10-12:00 UHR
VORBESTELLUNG BIS
SAMSTAG 15:00 UHR

€ 28.5/Person*

**Immer dabei*

BUTTER
KONFITÜRE DER SAISON
FRISCHER OBST Salat
FILTERKAFFEE
WASSER
TEE

GEBÄCK

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN | CROISSANTS
SAUERTEIGBROT

1, 7

WURSTPLATTE

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE WURSTSORTEN WIE
JAMÓN IBERICO | MORTADELLA PISTACCHIO
FENCHELSALAMI | ROASTBEEF | REMOULADE

3, 7, 10

KÄSEPLATTE

BRIE | GOUDA | FRISCHKÄSE | FEIGENSENF
WEINTRAUBEN

4, 7, 10

LACHSPLATTE

RÄUCHER- UND BEIZLACHS | SAHNEMEERRETTICH
HONIG-SENF SAUCE | LIMETTE

4, 7, 10

AUF BESTELLUNG

EIERSPEISEN

RÜHREI | 2 SPIEGELEIER | 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

FRÜHSTÜCK À LA CARTE



SONNTAGS 10-12:00 UHR

Süßes

MINI CROISSANTS 8.0

4 CROISSANTS | BUTTER
KONFITÜRE ODER NUTELLA

1,7

OBSTSALAT 7.5

FRISCHES OBST | BEEREN

PANCAKES 11.5

HAFER | BANANE | DINKEL
FRISCHE BEEREN
BUTTER ODER AHORNSIRUP

1, 3, 7

Veganes 

VEGANE PLATTE 12.5

ANTIPASTIGEMÜSE | HUMMUS
GUACAMOLE | FENCHELSALAT
ROTE BETE FALAFEL | MINZDIP

6, 8, 9, 11, 13

BROTKORB 5.5

3 VERSCHIEDENE BRÖTCHEN | BUTTER
1 SCHEIBE SAUERTEIGBROT

1, 7

WURSTPLATTE 12.5

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE WURSTSORTEN WIE
JAMÓN IBERICO | MORTADELLA PISTACCHIO
FENCHELSALAMI | ROASTBEEF | REMOULADE

3, 7, 10

KÄSEPLATTE 11.5

BRIE | GOUDA | FRISCHKÄSE | FEIGENSENF
WEINTRAUBEN

4, 10

LACHSPLATTE 12.5

RÄUCHER- UND BEIZLACHS | SAHNEMEERRETTICH
HONIG-SENF SAUCE | LIMETTE

4, 7, 10

Eierspeisen

RÜHREI 7.5

AUS 3 EIERN | SCHNITTLAUCH
| BACON +2.5

3, 7, 12

SPIEGELEIER 6.5

2 EIER | SCHNITTLAUCH
| BACON +2.5

3, 7, 12

SUPERFOOD MÜSLI 7.5

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

6, 7, 8

SPECIALS

**EL¹
BE**
RESTAURANT
BAR & EVENTS

Frühstück

JEDEN SONNTAG VON 10:00-12:00 UHR

ÜPPIGES TISCHBUFFET

VORBESTELLUNG BIS SAMSTAG 15:00

€ 28.5/Person

ODER IHR WÄHLT SPONTAN À LA CARTE!

Candlelight Dinner

CANDLELIGHT DINNER

3-GANG-MENÜ

inkl. einer Flasche Wein vom Weingut Diehl,
einer Flasche Wasser und einem besonders festlich gedeckten Tisch
für einen unvergesslichen Abend!

I Tapas ELBE1

II Rumpsteak oder Lachsfilet oder Ravioli

III Überraschungsdessert

€120 für zwei Personen (mit Vorbestellung bis mittags)

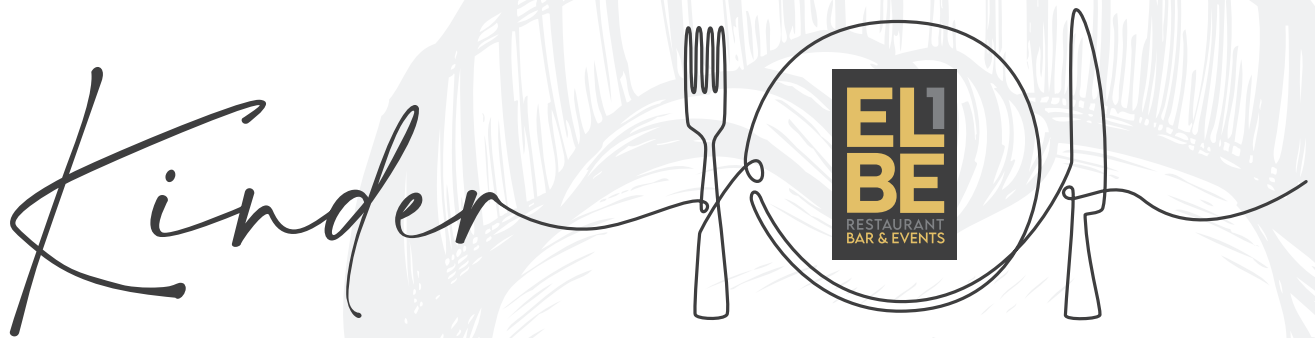
Saisonales

ZU WECHSELNDEN **SAISONALEN**
HIGHLIGHTS SPRECHT GERNE UNSERE
MITARBEITER:INNEN AN!

Feiern

FRAGEN ZU FEIERN, EINEM DINNER
ODER BUSINESS-LUNCH? **MANUELA BERÄT EUCH**
GERNE! Infos gibt es auch unter

manuela.bauer@elbe1.com oder unter 04103-7035461



HÄHNCHENNUGGETS 9.9

5 Stück | Cornflakes Panade | Pommes

1,3

FISCHSTÄBCHEN 9.9

5 Stück | Paniert | Pommes

1,3

WIENERSCHNITZELCHEN 9.9

Kleines Kalbsschnitzel | Zitrone | Pommes

1,3

NUDELN IN TOMATENSAUCE 8.5

Garganelli | Fruchtige Tomatensauce
Grana Padano

1,3,7

NUDELN UND BUTTER 6.5

Garganelli | Geschmolzene Butter

1,3,7

Für die ganz Kleinen erwärmen wir gerne die Babynahrung :)