



Willkommen im kulinarischen Zuhause von Chefkoch David Galitz

Liebe Gäste,

bei uns steht die Leidenschaft für gutes Essen an erster Stelle. Unsere Küche ist frisch, international und ehrlich – geprägt von Kreativität und echter Handwerkskunst. Gemeinsam mit meinem Küchenteam verarbeite ich hochwertige, meist regionale und saisonale Zutaten zu besonderen Geschmackserlebnissen.

Jedes Gericht entsteht mit Liebe zum Detail und dem Anspruch, Genussmomente zu schenken. Lasst euch von unserer abwechslungsreichen Karte inspirieren und freut euch sich auf eine Küche, die Tradition mit neuen Ideen verbindet.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf unsere Saucen: Ob klassische Remoulade, herzhaftes Bolognese oder eine fein abgeschmeckte Jus – alle Saucen entstehen bei uns in liebevoller Handarbeit, mit Zeit, Hingabe und besten Zutaten.

Guten Appetit und eine genussvolle Zeit bei uns!

Euer David Galitz & Team



STARTER

Tapas ELBE1 (zum Teilen für 2)

Antipastigemüse | Datteln im Speckmantel | Black Tiger Garnelen |
Roastbeefröllchen | gebackene Feigen | Tomate-Mozzarella-Spieße |
Hähnchen Saté | Rote Bete Falafeln | Aioli | Brot

19.5

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

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta | Tomatenragout | Parmesan | Basilikum

9.5

1, 7

Kleiner Gartensalat

Gemischte Blattsalate | Himbeervinaigrette | Gurkensalat |
Möhrensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne

8.5

9, 10, 13

Burrata Green Goddess

Green Goddess Salat | Burrata | geschmolzene Kirschtomaten |
Basilikum

12.5

7

Rote Bete Falafel

Minzdip | Quinoa & Granatapfelsalat

12.5

6, 8, 11

Dips um die Welt

Hummus | Guacamole | Aioli | Mangochutney | Brot

12.5

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

Black Tiger Pfännchen

Black Tiger Garnelen | Chili-Knoblauch-Öl | Brot

14.5

1, 2

KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbfleisch | Zitrone | Preiselbeeren | Gurkensalat | Pommes ^{1,3} 29.0
| wahlweise mit Bratkartoffeln mit Speck ¹² + 3.0

Putenschnitzel Wiener Art

Paniertes Putenfleisch | Zitrone | Preiselbeeren | Gurkensalat | Pommes ^{1,3} 23.0
| wahlweise mit Bratkartoffeln mit Speck ¹² + 3.0

Currywurst ELBE1

160g Metzgerwurst | Fruchtige Tomaten-Currysauce |
hausgemachte Röstzwiebeln | Pommes ^{1,6,9,12} 15.0
| wahlweise mit Bratkartoffeln mit Speck ¹² + 3.0

Roastbeef

hausgemachte Remoulade | kleiner Salat | Bratkartoffel mit Speck ^{3,7,9,10} 22.5
| große Portion + 4

STEAKS

Regionale Premium Beefsteaks, serviert mit einem frischen Gartensalat mit
Himbeervinaigrette, Pommes, Kräuterbutter und Knoblauchbrot. ^{1,7,9,10}

Rumpsteak 300g 33.5

Ribeyesteak 300g 34.5

Filetsteak 220g 39.0

wahlweise

...Thymiankartoffeln + 2.0

... Smashed Potatoes ⁷ + 2.0

... Süßkartoffelpommes + 2.0

... Bratkartoffeln mit Speck ¹² + 3.0

... Kartoffelpüree ⁷ + 3.0

Extra

Marktgemüse ^{7,9} + 4.5

Jus ^{1,9,12} + 4.5

FISCH

Wedeler Pannfisch

2 Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce | Bratkartoffeln mit Speck

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

29.5

Calamari

Frische frittierte Tintenfischringe | Cocktailsauce | Granatapfelsalat |

Smashed Potatoes 1, 7, 9, 10, 14

24.0

Black Tiger Pfanne

7 halbierte Riesengarnelen | Knoblauchöl | Pimentos de Padron |

Kirschtomaten | Basilikum | Knobibrot 1, 2, 7

27.0

Nordseescholle

Braune Butter | Zitrone | Bratkartoffeln mit Speck 1, 4, 7, 12

| wahlweise auf Finkenwerder Art 12

23.5

+ 3.5

Lachsfilet

Beurre Blanc | grünes Kräuteröl | geschmolzene Kirschtomaten |

Kartoffelpüree 4, 7.

28.0

Fischplatte für 2 Personen

1 Ganzer Fisch | 2 versch. Fischfilets | frische frittierte Calamaris |

Black Tiger Garnelen | Dijon-Senfsauce | Beurre Blanc | Marktgemüse |

Drillinge 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12, 14

+ weitere Person

76.0

+ 35.0

PASTA

FrISChe italienISChe Pasta aus Ei, wahlweise mit Soba (JapanISChe Buchweizen Pasta, glutenfrei)

Spaghetti A la Bolognese

Reichhaltige Rinderbolognese | Parmesan | Basilikum ^{1, 3, 6, 7, 9, 12} 18.5

Spaghetti Burrata Pesto Verde

Burrata | Frisches Basilikumpesto | Pinienkerne | Basilikum | Olivenöl ^{1, 3, 6, 7, 9, 12} 17.5

Agnolotti Sovrano

Gefüllte Pasta | Büffelparmesan | Pilzragout | Waldpilzbutter | Parmesan | Affilla Cress ^{1, 3, 7, 9, 12} 19.5

Spaghetti Aglio e Olio

Knoblauch | Gremolata | Basilikum | Parmesan ^{1, 3, 7,} 15.5
| wahlweise mit Garnelen ² + 9.0

Ravioli al Fichi

Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige | Kräuterbutter | Kirschtomaten | Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola | Parmesan ^{1, 3, 7, 9, 10, 12} 18.5



SIGNATURE DISHES

Pork Belly

Karamellisierter, butterzart gegarter Schweinebauch mit eingelgten Shitake Pilzen, Asiatische Möhren und Kartoffelpüree 6, 7, 9

22.5

Fusion Pappardelle

Eine Umami Explosion aus Rinderhack-Ragout, sanften Szechuan Noten einer wunderbar schaumigen Miso Hollandaise, mit gebratenem Brokkoli, eingelgten Shitake Pilzen, Koriander und frischen, extrabreiten Bandnudeln 1, 3, 6, 7, 9, 12

22.5

Putenschnitzel Asian Style

Zartes Putenschnitzel in Panko-Sesampanade mit würziger Sweet-Chili-Limetten-Mayo, einem asiatischen Gurkensalat, Koriander und saftigen Süßkartoffelpommes 1, 3, 6, 11

24.5

Smashed Cheese Burger

Hausgemachte gemashte Rinderpatties, scharf angebraten für die charakteristische Kruste und die herrlichen Röstaromen im Brioche Bun, balanchiert mit samtiger Senfmayo, geschmolzenen Chipotle Zwiebeln, Gewürzgurke, Eisbergsalat und goldbraun frittierte Pommes 1, 6, 7, 9, 10, 12

21.5

| auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes

+ 2.0

Beyond Meat Burger

Unsere vegane Burger Alternative aus Erbsenprotein im Potatoe Bun mit würziger Basilikummayo, zart geschmolzenen Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, nussigem Baby Romana Salat, Rucola und goldbraun frittierte Pommes 1, 6, 8

19.5

| auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes

+ 2.0

Fitnessdish

Gebratenes Hähnchenbrustfilet aus Freilandhaltung mit würzigem Kräuterseitlingsragout an cremig lockerer Avocado-Pistaziencreme* mit Zoodels, geschmolzenen Kirschtomaten und Linsenwaffeln 8, 9

19.5

| auf Wunsch vegan mit Beyond Meat Hacksteak 8

+ 2.0

SALATE & VEGAN

Frischer Gartensalat

Verschiedene Blattsalate | Himbeerdressing | Gurkensalat |
Möhrensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne ^{9,10}

14.5

+ Hähnchen

+ 7.0

+ Garnelen ²

+ 9.0

+ Calamari ¹⁴

+ 8.0

Salat Bowl

Green Goddess | Asiatischer Gurkensalat | Granatapfelsalat |
Quinoa Salat | Tomatensalat | Hummus | Linsenwaffeln ^{6,7,8,9,11,13}

19.5

Ceasar Salat ELBE1

Marinierter Römersalat | Parmesan-Knoblauch-Dressing | gebratener
Baby Romana | Croutons | semi getrocknete Tomaten | Parmesan

14.5

+ Hähnchen

+ 7.0

+ Garnelen ²

+ 9.0

+ Calamari ¹⁴

+ 8.0

Brokkoli Steak

Gebratener Brokkoli | weißes Bohnenpüree | Kräuterseitlinge
Asiatische Möhren | Süßkartoffelpommes ^{6,8,9}

18.5



SIDEORDERS

Pommes	4.5
Süßkartoffelpommes	6.5
Smashed Potatoes 7	6.5
Thymiankartoffeln	6.5
Bratkartoffeln mit Speck 12	7.5
Kartoffelpüree 7	7.0
Knobibrot 1	4.5
Jus 1, 6, 9, 12	4.5
Currysauce 6	3.5
Dijon-Senfsauce 1, 7, 9, 10, 12	3.5
Miso Hollandaise 3, 6, 7, 9, 12	3.5
Beurre Blanc 7, 12	4.0
Marktgemüse 7, 9	6.5
Ketchup	1.0
Mayo 3	1.0
Senf	1.0
Limettenmayo (vegan) 6	1.0
Aioli 3, 6, 10	3.5
Hummus 8, 9, 11	3.5
Guacamole	4.5
Mangochutney 12	3.5



SÜSSES

Belgische Waffeln

Frisch gebackene Butterwaffeln | Puderzucker | Schlagsahne |
frische Beeren 1, 3, 7

8.5

Wahlweise mit

... Eiscreme | Erdbeer 3, 7 | Schoko 3, 7 | Vanille 3, 7

2.0

... Sauce | Vanille 3, 7 | Schoko | Salted Caramel | Haselnuss 7, 8

1.5

... Blaubeerkompott

2.0

... Nutella 8

2.5

Blaubeercrumble

Warmes Blaubeerkompott | frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis
1, 3, 7, 8

8.5

Blaubeerkompott

Warmes Blaubeerkompott | hausgemachtes veganes Vanilleeis

8.5

Mousse au Chocolat

Handgeschlagene Schokomousse | flüssiger Himbeerkern |
frische Beeren 3, 7

8.5

Tiramisu Wolke

Hausgemachter Biskuit | luftiger Tiramisuschäum | Kakaopulver 1, 3, 7,

8.5

Mascarponecreme

Frisch geschlagene Mascarpone | gemischte Beeren 3, 7

8.5

Überraschungsdessertvariation für 2 Personen

Fruchtig, cremig, schokoladig

14.0

Kugel Eis von „Urstrom Jerseys“*

Belgische Schokolade | Madagascar Vanille | Erdbeer Sorbet (vegan)

2.0

Hausgemachtes Sorbet (täglich wechselnd)

3.0

*Nachhaltig mit regionalen und natürlichen Zutaten hergestellt.
<https://urstrom-jerseys.de/eis>

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.

ELBE1 SPECIALS



FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

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

€ 28.5/Person

Kinder bis 12 Jahre zahlen 1 € pro Lebensjahr

CANDLELIGHT DINNER

3-GANG-MENÜ

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

I Tapas ELBE1

II Filet Mignon oder Lachsfilet oder Gnocchi

III Überraschungsdessert

€120 für zwei Personen (mit Vorbestellung)

AB 1. JUNI 2025

JEDEN ZWEITEN SONNTAG

BBQ-BUFFET

AB € 29 / Person

Kinder bis 12 Jahre zahlen 2 € pro Lebensjahr

ALLERGENE UND 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

SPECIALS ERÖFFNUNGSMENÜ



I

Burrata Green Goddess

Green Goddess Salat | Burrata | geschmolzene Kirschtomaten | Basilikum

7

II

Fusion Pappardelle

Eine Umami Explosion aus Rinderhack-Ragout, sanften Szechuan Noten einer wunderbar schaumigen Miso Hollandaise, mit gebratenen Brokkoli, eingelegten Shiitake Pilzen, Koriander und frischen, extrabreiten Bandnudeln

1, 3, 6, 7, 9, 12

Oder

Brokkoli Steak

Gebratener Brokkoli | weißes Bohnenpüree | Kräuterseitlinge | Asiatische Möhren | Süßkartoffelpommes

6, 8, 9

III

Blaubeercrumble

Lauwarm | Frische Mandel Streusel | Vanilleeis

1, 3, 7, 8

36,-



ALLERGENE UND 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

SPECIALS CANDLELIGHT DINNER



3-GANG-MENÜ

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

I

Tapas ELBE1

Antipastigemüse | Datteln im Speckmantel | Black Tiger Garnelen |
Roastbeefröllchen | gebackene Feigen | Tomate-Mozzarella-Spieße |
Hähnchen Saté | Rote Bete Falafeln | Aioli | Brot

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

II

Filet Mignon

Miso Hollandaise | Jus | saisonales Gemüse | Kartoffelpüree

1, 6, 7, 9, 12

oder

Lachsfilet

Beurre Blanc | Rote Bete | Gnocchi

1, 4, 7

oder

Gnocchi

Parmesanschaum | Birne | Walnuss | Babyspinat

1, 7, 8

III

Überraschungsdessert

fruchtig | cremig | schokoladig

1, 3, 7, 8

€120 für zwei Personen (mit Vorbestellung)