



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, Ihnen Genussmomente zu schenken. Lassen Sie sich von unserer abwechslungsreichen Karte inspirieren und freuen Sie 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 zwei)

Antipasti-Gemüse | Datteln im Speckmantel | Black Tiger Garnelen
Roastbeef-Röllchen | gebackene Feigen | Tomate-Mozzarella-Spieße
Hähnchen Saté | Rote Bete Falafel | 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 (vegan)

Gemischte Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette | Gurkensalat
Möhrensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne

8.5

9, 10, 13

Dips um die Welt

Hummus | Guacamole | Aioli | Mango-Chutney | Brot

12.5

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

Black Tiger Pfännchen

Black Tiger Garnelen | Chili-Knoblauch-Öl | Brot

12.5

1, 2

Kleiner Caesar Salat

Marinierter Römersalat | Parmesan-Knoblauch-Dressing | Croûtons
Semi-getrocknete Tomaten | Parmesan

14.5

1, 7, 9, 10

KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel

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

Currywurst ELBE1

160g Metzgerwurst | fruchtige Tomaten-Currysauce | 15.0
Hausgemachte Röstzwiebeln | Pommes ^{1,6,9,12} + 3.0
| Wahlweise mit Bratkartoffeln und Speck ¹²

Roastbeef

Hausgemachte Remoulade | kleiner Salat | Bratkartoffel mit Speck ^{3,7,9,10} 22.5
| Große Portion + 4.0

Wagyu Cheese Burger

Brioche Bun | Senfmayo | Chipotle-Zwiebeln | Gewürzgurke
Eisbergsalat | Pommes 21.5
^{1,6,7,9,10,12}

Beyond Meat Burger

Beyond Meat Patty | Potatoe Bun | Basilikummayo | halbgetrocknete To- 19.5
maten | Pinienkernen | Romana Salat | Rucola | Pommes ^{1,6,8}

Fitnessdish

Freiland-Hähnchenbrust | Avocado-Pistaziencreme | Kräuterseitlinge
Zoodels | Kirschtomaten | Rosmarinkartoffeln ⁹ 19.5
| Auf Wunsch vegan mit Beyond Meat Hacksteak ⁸

FISCH

Wedeler Pannfisch

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce | kleiner Gurkensalat
Bratkartoffeln mit Speck

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

29.5

Black Tiger Pfanne

Gebratene Black Tiger Garnelen | Knoblauchöl | Pimentos de Padron
Kirschtomaten | Basilikum | Knobibrot 1, 2, 7

27.0

Dorade

Ganze Dorade | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln 4, 9

28.0

Gebeiztes Lachs Tataki

Abgeflämmt | Rote Bete Beize | wilder Brokkoli | Sesam
Sushireis 4, 11

28.0

Fischplatte für 2 Personen

Ein ganzer Fisch | verschiedene Fischfilets | Meeresfrüchte
Verschiedene Saucen | Gemüse | Rosmarinkartoffeln 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12, 14

76.0

+ Weitere Person

+ 35.0



PASTA

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

Spaghetti Burrata Pesto Verde

Burrata | frisches Basilikumpesto | Pinienkerne | Basilikum | Olivenöl 17.5
1, 3, 6, 7, 9, 12

Agnolotti Sovrano

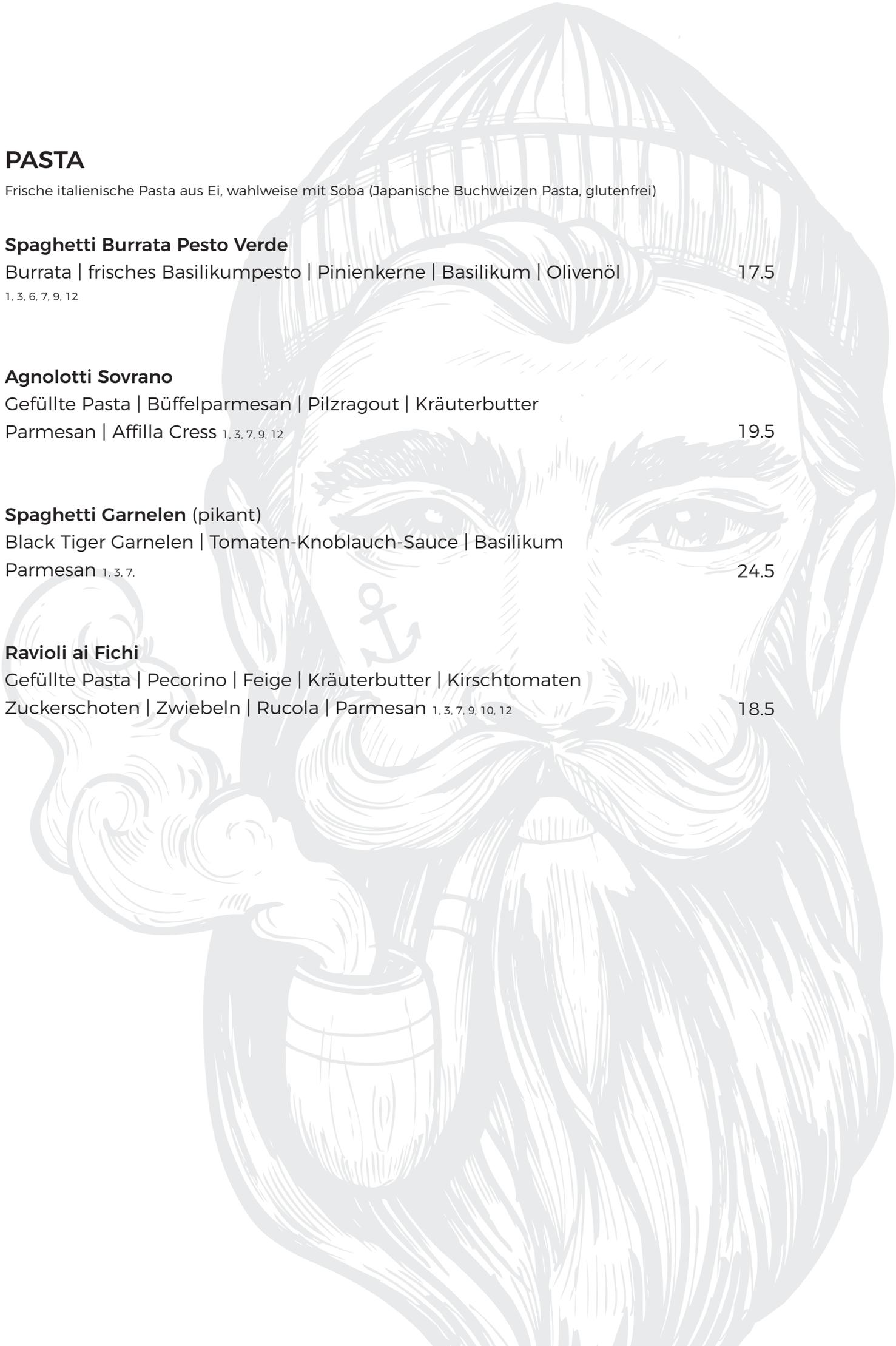
Gefüllte Pasta | Büffelparmesan | Pilzragout | Kräuterbutter
Parmesan | Affilla Cress 1, 3, 7, 9, 12 19.5

Spaghetti Garnelen (pikant)

Black Tiger Garnelen | Tomaten-Knoblauch-Sauce | Basilikum
Parmesan 1, 3, 7. 24.5

Ravioli ai Fichi

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



SALATE & VEGANES

Frischer Gartensalat

Verschiedene Blattsalate | Himbeer-Dressing | Gurkensalat |
Möhrensalat | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne ^{9, 10} 14.5

+ Hähnchen + 7.0

+ Garnelen ² + 9.0

Ceasar Salat ELBE1

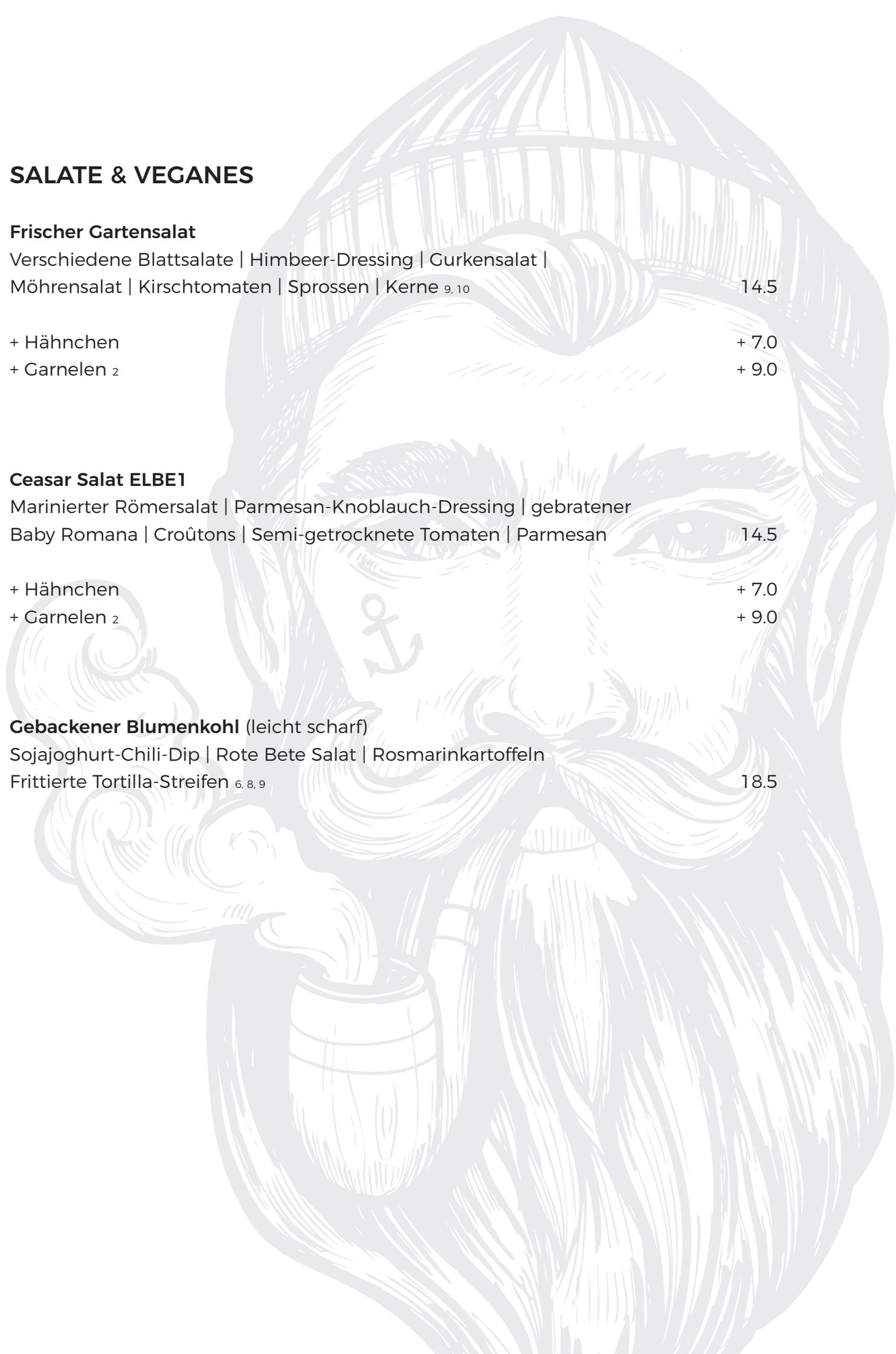
Marinierter Römersalat | Parmesan-Knoblauch-Dressing | gebratener
Baby Romana | Croûtons | Semi-getrocknete Tomaten | Parmesan 14.5

+ Hähnchen + 7.0

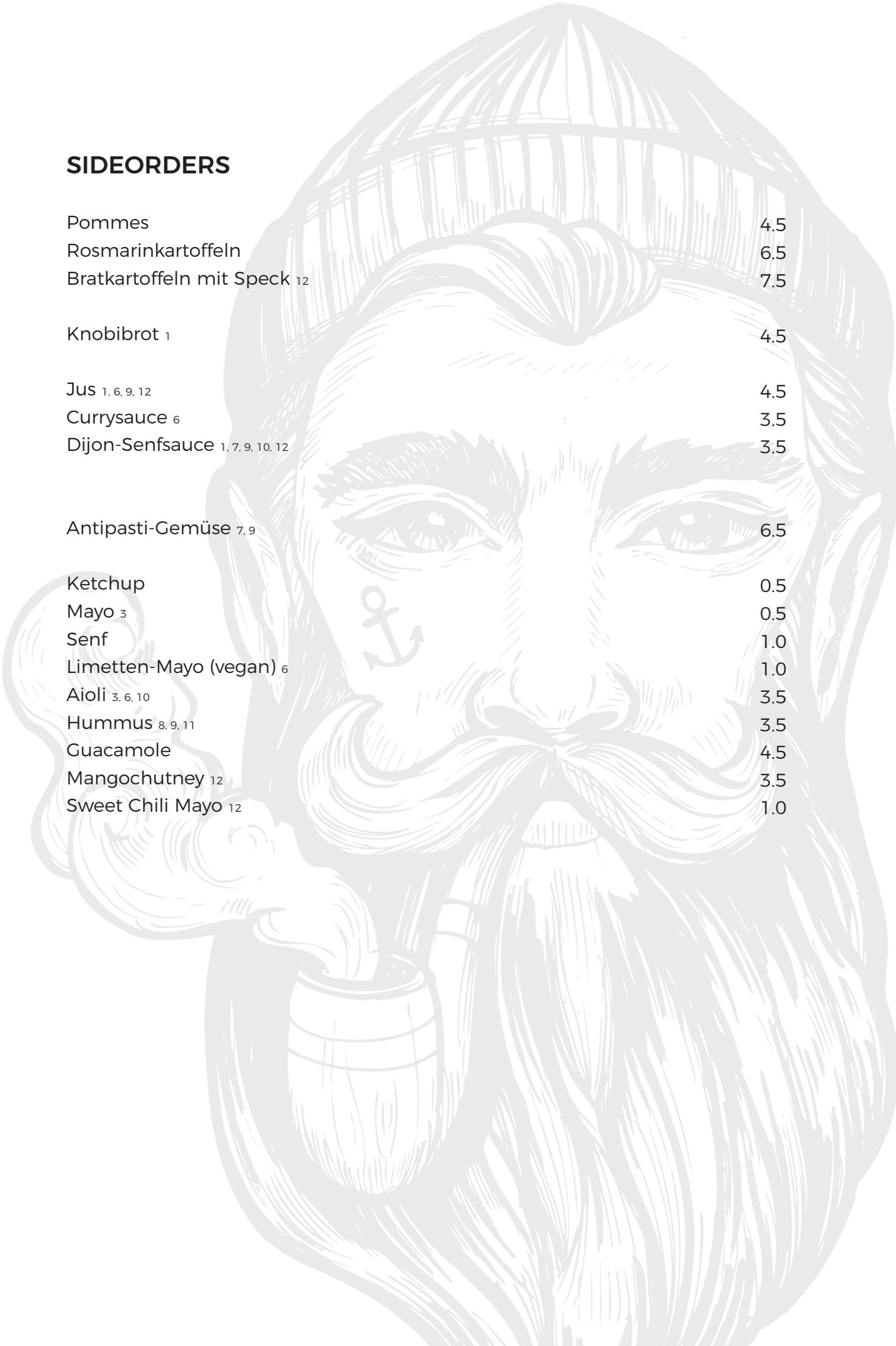
+ Garnelen ² + 9.0

Gebackener Blumenkohl (leicht scharf)

Sojajoghurt-Chili-Dip | Rote Bete Salat | Rosmarinkartoffeln
Frittierte Tortilla-Streifen ^{6, 8, 9} 18.5



SIDEORDERS



Pommes	4.5
Rosmarinkartoffeln	6.5
Bratkartoffeln mit Speck ¹²	7.5
Knobibrot ¹	4.5
Jus ^{1, 6, 9, 12}	4.5
Currysauce ⁶	3.5
Dijon-Senfsauce ^{1, 7, 9, 10, 12}	3.5
Antipasti-Gemüse ^{7, 9}	6.5
Ketchup	0.5
Mayo ³	0.5
Senf	1.0
Limetten-Mayo (vegan) ⁶	1.0
Aioli ^{3, 6, 10}	3.5
Hummus ^{8, 9, 11}	3.5
Guacamole	4.5
Mangochutney ¹²	3.5
Sweet Chili Mayo ¹²	1.0

Signatures



KÜRBIS-INGWER-SUPPE
KOKOSSCHAUM | SALSA MACHA

9.5

RINDERFILET
ROTWEINJUS | KÜRBISPÜREE | WALDPILZ-PARMESAN STRUDEL

39.0

MIESMUSCHELTOPF
WEISSWEINSUD | AIOLI | FRISCHES BAGUETTE

25.0

OCHSENBÄCKCHEN
BUTTERZART GESCHMORT | SENF KAVIAR | PANCETTA-SPITZKOHL | GELBE MÖHREN
KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE

35.0



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

1.5

... Blaubeerkompott

2.0

... Nutella 8

2.5

Blaubeer-Crumble

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

8.5

Blaubeerkompott

Warmes Blaubeerkompott | hausgemachtes veganes Vanilleeis

8.5

Mousse au Chocolat

Handgeschlagene Schoko-Mousse | flüssiger Himbeerkern |
Frische Beeren 3, 7

8.5

Tiramisu Wolke

Hausgemachter Biskuit | luftiger Tiramisu-Schaum | Kakaopulver 1, 3, 7,

8.5

Mascarponecreme

Frisch geschlagene Mascarpone | gemischte Beeren 3, 7

8.5

Mini Dessert Variation

Unsere Dessertauswahl in kleinen Gläsern

8.5

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.

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

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

ELBE1 SPECIALS



FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

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

€ 28.5/Person

Kinder bis 12 Jahren zahlen 1 € pro Lebensjahr

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 Filet Mignon oder Lachsfilet oder Ravioli

III Überraschungsdessert

€120 für zwei Personen (mit Vorbestellung bis mittags)

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

**IHR MÖCHTET EINE PRIVATE FEIER, EIN DINNER
ODER EIN BUSINESS-LUNCH BEI UNS MACHEN?**

Sprecht uns einfach an! Weitere Infos gibt es auch unter
info@elbe1.com oder 04103-7035461

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 29
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

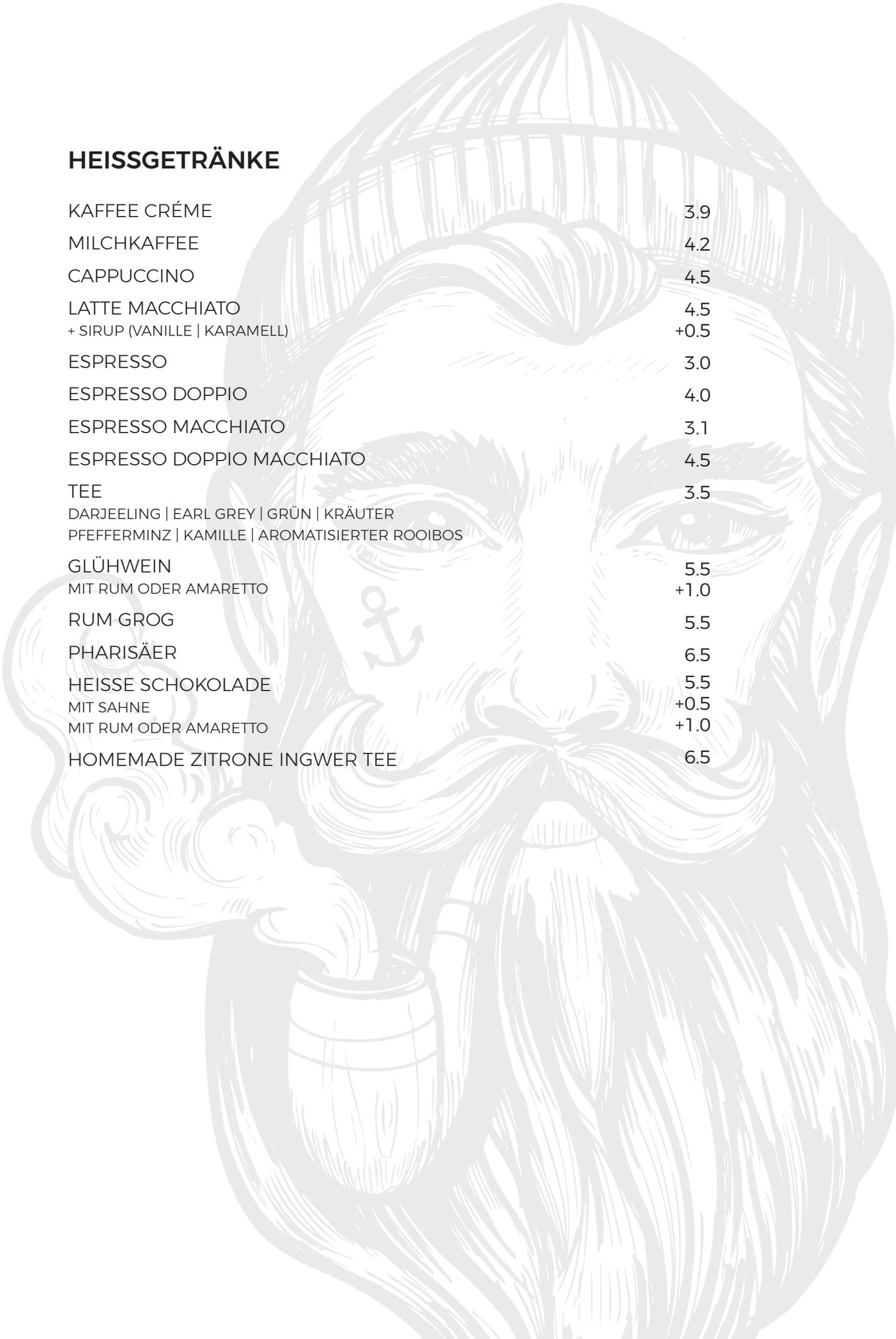
RUINART BLANC DE BLANC 0,75 L 125

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
HEISSE SCHOKOLADE	5.5
MIT SAHNE	+0.5
MIT RUM ODER AMARETTO	+1.0
HOMEMADE ZITRONE INGWER TEE	6.5