



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 auf eine Küche, die Tradition mit neuen Ideen verbindet.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf unsere Saucen: Ob klassische Remoulade, herzhafte 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 | 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 | Orangen-Walnuss-Dressing | Gurkensalat
Grillgemüse | 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

Garnelenpfännchen

Argentinische Rotgarnelen | Knoblauch-Weißwein-Sud
Krustentier-Schaum | Brot 12.5
1, 2, 7

Hirsch carpaccio

Dünn aufgeschnittenes Hirschfleisch | eingelegte Birne |
Walnuss | Parmesan 15.5
7, 10, 12

Signatures

BOUILLABAISSE

SKREI | WOLFSBARSCH | STEINBEISSER | ROTGARNELN | SAUCE ROVILLE |
MEERSALZBROT

25.0

HALBE ENTE

ENTENSAUCE | ROTKOHL | KARTOFFELKLÖSSE

27.0

SKREIFILET

KRÄUTERKRUSTE | RISOTTO BIANCO | GESCHMOLZENE KIRSCHTOMATEN

26.5

GRÜNKOHL

SENF | KASSELER NACKEN | BACKE | KOHLWURST | SÜSSE ODER BRATKARTOFFELN

24.0

APFELSTRUDEL

VANILLESAUCE | FEIGEN-WALNUSS-EIS

11.5

Signature Drink

AMARETTO SOUR

AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

8.5

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
Hausgemachte Röstzwiebeln | Pommes 1, 6, 9, 12 15.0
| Wahlweise mit Bratkartoffeln und Speck 12 + 3.0

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

Rinderroulade

Bacon | Zwiebeln | Möhren | Sellerie | Rotkohl
Kartoffelklöße | Semmelbrösel 23.5
1, 9, 10, 12

Fitnessdish

Freiland-Hähnchenbrust | Kürbispüree | Parmesan-Schaum
Ringelbete | Zoodels | lila Drillinge 7,9 22.5
| Auf Wunsch vegetarisch mit Beyond Meat Hacksteak 8

FISCH

Wedeler Pannfisch

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

29.5

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

Garnelenpfanne

Argentinische Rotgarnelen | Knoblauch-Weißwein-Sud
Krustentier-Schaum | Brokkoli | Knobibrot

27.0

1, 2, 7

Dorade

Ganze Dorade | Rahmuspitzkohl | lila Drillinge
1, 4, 7, 9

28.0

Gegrillter Pulpo

Zwiebel-Emulsion | Salzzitronen | Wasabi-Gnocchi
1, 7, 14

29.0

Fischplatte für 2 Personen

Ein ganzer Fisch | verschiedene Fischfilets | Meeresfrüchte
Verschiedene Saucen | Gemüse | lila 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)

Waldpilz Spaghetti

Gebratene Pilze | Waldpilz-Rahmsauce | Pinienkerne

Parmesan | Basilikum

17.5

1, 3, 6, 7, 9, 12

Lasagne Bolognese

Klassisch geschichtet | Rinderhackfleisch | Tomatensauce

Bechamel | Parmesan

19.5

1, 3, 7, 9,

Spaghetti Garnelen

Argentinische Rotgarnelen | Hummerrahm | Brokkoli

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

19.5

SALATE & VEGANES

Frischer Gartensalat

Gemischte Blattsalate | Orangen-Walnuss-Dressing | Gurkensalat

Grillgemüse | Kirschtomaten | Sprossen | Kerne

14.5

9, 10, 13

+ Hähnchen

+ 7.0

+ Garnelen 2

+ 9.0

Bete Salat

Bunte Bete | Feldsalat | karamellisierter Ziegenkäse

14.5

Walnusskerne | Croutons

1, 7, 10

Gebackener Blumenkohl (leicht scharf)

Sojajoghurt-Chili-Dip | Bete Salat | lila Drillinge

18.5

Frittierte Tortilla-Streifen

6, 8, 9

Beyond Meat Burger

Beyond Meat Patty | Potatoe Bun | Basilikummayo | halbgetrocknete

19.5

Tomaten | Pinienkernen | Romana Salat | Rucola | Pommes

1, 6, 8

SIDEORDERS

Pommes	4.5
Lila Drillinge	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



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

... Apfelkompott

2.0

... Nutella 8

2.5

Applecrumble

Warmes Apfelkompott | frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis

8.5

1, 3, 7, 8

Apfelkompott

Warmes Apfelkompott | veganes Vanilleeis

8.5

Mousse au Chocolat

Handgeschlagene Schoko-Mousse | flüssiger Himbeerkern

Frische Beeren 3, 7

8.5

Lavacake

Schokokuchen mit flüssigem Kern | hausgemachtes Tonkabohnen-

Mandel-Eis | frische Beere 1, 3, 7

10.5

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 Bezlachs | 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

6.5

Butter oder Ahornsirup

1; 7

Superfood Müsli

Granola | Nüsse | Chiasamen | Haferflocken

6.5

Hafermilch, Vollmilch oder Sojajoghurt

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 DÈJÁ-VU | TONIC

8.0

DÉJÁ-VU WILDBERRY
ORIENTAL DÈJÁ-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

*AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

WASSER

MAGNUS MINERALWASSER

3.3

FEINPERLIG & STILL

0,25 L

8.0

0,75 L

HAUSTAFELWASSER

6.0

LAUT & LEISE

0,7 L

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 4.5
0,3 L 5.5

ALSTER 4.3
0,3 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	7.0
WEINGUT MICHEL RHEINHESSEN	
RIESLING	7.0
WEINGUT MICHEL RHEINHESSEN	
GRAUBURGUNDER	7.0
WEINGUT DIEHL PFALZ	

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
CUVÉE 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 DARJEELING EARL GREY GRÜN KRÄUTER PFEFFERMINZ KAMILLE AROMATISIERTER ROOIBOS	3.5
GLÜHWEIN MIT RUM ODER AMARETTO	5.5 +1.0
RUM GROG	5.5
PHARISÄER	6.5
HOT APEROL	6.5
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE MIT RUM ODER AMARETTO	5.5 +0.5 +1.0
HOMEMADE ZITRONE INGWERTEE	6.5

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

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