

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

7, 10, 12

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
Bruschetta	
Geröstetes Ciabatta Tomatenragout Parmesan Basilikum	9.5
Kleiner Gartensalat (vegan)	
Gemischte Blattsalate Orangen-Walnuss-Dressing Gurkensalat	
Grillgemüse Kirschtomaten Sprossen Kerne	8.5
Dips um die Welt	
Hummus Guacamole Aioli Mango-Chutney Brot	12.5
Garnelenpfännchen	
Argentinische Rotgarnelen Knoblauch-Weißwein-Sud	
Krustentier-Schaum Brot	12.5
Hirschcarpaccio	
Dünn aufgeschnittenes Hirschfleisch eingelegte Birne	
Walnuss Parmesan	15.5

Signatures

KÜRBIS-INGWER-SUPPE KOKOSS(HAVM SALSA MA(HA	9.5
RINDERFILET ROTWEINJUS KÜRBISPÜREE WALDPILZ-PARMESAN STRUDEL	39.0
MIESMUS(HELTOPF WEISSWEINSUD AIOLI FRIS(HES BAGUETTE	25.0
O(HSENBÄ(K(HEN BUTTERZART GES(HMORT SENF KAVIAR PAN(ETTA-SPITZKOHL GELBE MÖHREN KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE	35.0

KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel	
Paniertes Kalbfleisch Zitrone Preiselbeeren Gurkensalat Pommes 1.3 Wahlweise mit Bratkartoffeln und Speck 12	29.0 + 3.0
Currywurst ELBE1 160g Metzgerwurst fruchtige Tomaten-Currysauce	
Hausgemachte Röstzwiebeln Pommes 1, 6, 9, 12 Wahlweise mit Bratkartoffeln und Speck 12	15.0 + 3.0
Roastbeef Hausgemachte Remoulade kleiner Salat Bratkartoffel mit Speck 3, 7, 9, 10 Große Portion	22.5 + 4.0
Wagyu Cheese Burger Brioche Bun Senfmayo Chipotle-Zwiebeln Gewürzgurke Eisbergsalat Pommes 1, 6, 7, 9, 10, 12	21.5
Rinderroulade Bacon Zwiebeln Möhren Sellerie Rotkohl Kartoffelklöße Semmelbrösel 1, 9, 10, 12	23.5
Fitnessdish Freiland-Hähnchenbrust Kürbispüree Parmesan-Schaum Ringelbete Zoodels Iila Drillinge 7.9 Auf Wunsch vegetarisch mit Beyond Meat Hacksteak 8	22.5

FISCH

Wedeler Pannfisch Zwei Fischfilets Garnele Dijon-Senfsauce kleiner Gurkensalat Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12	29.5
Garnelenpfanne Argentinische Rotgarnelen Knoblauch-Weißwein-Sud Krustentier-Schaum Brokkoli Knobibrot 1,2,7	27.0
Dorade Ganze Dorade Rahmspitzkohl 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 Iila 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

Lasagne Bolognese

Klassisch geschichtet | Rinderhackfleisch | Tomatensauce Bechamel | Parmesan

19.5

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
+ Hähnchen	+ 7.0
+ Garnelen 2	+ 9.0
Bete Salat	
Bunte Bete Feldsalat karamellisierter Ziegenkäse	
Walnusskerne Croutons	14.5
1, 7, 10	
Gebackener Blumenkohl (leicht scharf)	
Sojajoghurt-Chili-Dip Bete Salat Iila Drillinge	
Frittierte Tortilla-Streifen	18.5
6, 8, 9	
Payand Mast Purgar	
Beyond Meat Burger	
Beyond Meat Patty Potatoe Bun Basilikummayo halbgetrocknete	105
Tomaten Pinienkernen Romana Salat Rucola Pommes	19.5
1, 6, 8	

SIDEORDERS

Pommes Lila Drillinge Bratkartoffeln mit Speck 12	4.5 6.5 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
ridusgerriderites sorbet (tagricii wechseniu)	5.0



FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

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

GEBÄCK

BRÖTCHEN | CROISSANTS | SAUERTEIGBROT

17

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

.

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	7.00
Jamón Iberico Mortadella Pistacchio Salami Milano Roastbeef	10.0
Käseplatte	
Brie Gouda Frischkäse Feigensenf Weintrauben 7, 10	7.5
Lachsplatte	
Räucher- und Beizlachs Sahnemeerrettich Honig-Senf Sauce	7.5
Süßes Frühstück	
2 Minicroissants Marmelade oder Nutella Butter	3.5
AUF BESTELLUNG	
Rührei	4.5
Aus 3 Eiern Schnittlauch	1.5
+ Bacon	15
Spiegelei	3.5
2 Eier Schnittlauch	
+ Bacon	1.5
Hafer-Bananen Pancakes	
Fluffig mit Dinkelmehl frischen Beeren	
Butter oder Ahornsirup	6.5
1:7	0.3
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 DÈJÁ-VU TONIC UNSERE UNSERE LO PERLUNG	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 FEINPERLIG & STILL 0,25 L 0,75 L	3.3 8.0
HAUSTAFELWASSER LAUT & LEISE	6.0

LIMOS & SCHORLEN	
Homemade Zitrone Ingwer	6.5
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix 0,3 I	4.2
Schweppes 0,2 I Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	4.3
Richard Sun Eistee 0,33 Lemon, Peach, Watermelon, Pomegranate	4.5
Säfte 0,3 Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche Rhabarber, Banane, Ananas	5.1
Schorlen 0,3 Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche Rhabarber, Banane, Ananas	4.0
BIERE	
VOM FASS	
CARLSBERG 0,3 L 0,4 L	4.5 5.5
ALSTER 0,3 L 0,4 L	4.3 5.2
DUCKSTEIN 0,3 L	4.9
AUS DER FLASCHE	
ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 L ALKOHOLFREI 0,5 L	5.8 5.8

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	7.0
WEINGUT MICHEL RHEINHESSEN GRAUBURGUNDER WEINGUT DIEHL PFALZ	7.0
ROSÉ	
TERRASSE DU MOULINAS	7.5
DOMAINE PAUL MAS, LANGUEDOC-ROUSSILLON	
A.DIEHL, PFALZ, DEUTSCHLAND MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS"	7.5
ROT	
MERLOT	7.7
CAREDNET SALIVICATION	7.7
CABERNET SAUVIGNON CELLIER DES VICOMTES, LANGUEDOC	7.7
CABERNET SAUVIGNON SYRAH	9.0
ANCIENS TEMPS, LANGUEDOC TEMPRANILLO	9.8
"CONDE VALDEMAR" RIOJA	

FLASCHENWEINE

WEISS A.DIEHL PFALZ DEUTSCHLAND 0,75 L GRAUBURGUNDER "EINS ZU EINS" MINERALISCH, VIEL SCHMELZ UND FRISCHE	24
A.DIEHL PFALZ DEUTSCHLAND 0,75 L BLANC DE NOIR AROMEN VON APFEL, MIRABELLE UND WEISSEN FRÜCHTEN	26
A.DIEHL PFALZ DEUTSCHLAND 0,75 L SAUVIGNON BLANC "EINS ZU EINS" STACHELBEERE, MARACUJA MIT FEINER SÄURE	26
A.DIEHL PFALZ DEUTSCHLAND 0,75 L ALKOHOLFREI CUVEÉ BLANC ALKOHOLFREI HARMONISCH RUND UND FRUCHTIG	28
JULIA SCHITTLER RHEINHESSEN DEUTSCHLAND 0,75 L SAUVIGNON BLANC ZERO ERFRISCHEND NUANCIERTE WÜRZE, EIN HAUCH VON GRÜNER PAPRIKA	35
CA DEI FRATI LOMBARDEI ITALIEN 0,75 L TURBIANA MINERALISCH, FRISCH, FRUCHTIG, SEIDENE TANNINE	44
"GROHSARTIG" GROH RHEINHESSEN DEUTSCHLAND 0,75 L WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY HARMONISCH UND UNKOMPLIZIERT	32
"GROHSTOFF" GROH RHEINHESSEN DEUTSCHLAND 0,75 L CHARDONNAY GELBE FRUCHT, DEZENTE HOLZNOTEN	48
ROSÉ	
A.DIEHL, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,75 L MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS" HOLUNDER UND HIMBEERE VERLEIHEN DEM WEIN FEINE KLASSE	26
ROSE DEI FRATI LOMBARDEI ITALIEN 0,75 L GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE UND BARBERA VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN	44

ROT CONDE VALDEMAR, RIOJA, SPANIEN 0,75 L TEMPRANILLO KIRSCHROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN, FEIN UND ELEGANT	33
ANCIENS TEMPS, LANGUEDOC, FRANKREICH 0,75 L CABERNET SAUVIGNON SYRAH LEICHTE AROMEN VON VANILLE UND PFEFFER, VOLLMUNDIG, ELEGANT	32
RAGAZZO, ITALIEN 0,75 L PRIMITIVO DUNKLE BEEREN, SAMTIG UND WEICH	34
LANGHORNE CREEK, AUSTRALIEN 0,75 L SHIRAZ, DIRECTORS' CUT, CASSIS, BROMBEERE UND TABAK. SAMTIG-WEICH IM CHARAKTER	56
VILLA DI CORLO, EMILIA ROMAGNA, ITALIEN 0,75 L LAMBRUSCO "AMABILDE" FRUCHTIGE AROMEN, HARMONISCHES BUKETT, FEINE PERLAGE	35
PRICKELNDES	
MARTINI PROSECCO SPUMANTE 0,75 L, ZERO BLANC SEKT 0,75 L GEORG JULIUS RHEINHESSEN DEUTSCHLAND	38
AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BLANC 0,75 L CRÉMANT DE LIMOUX BRUT BLANC	45
AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 ROSÉ 0,75 L CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ROSÉ	45
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 INGWER TEE	6.5

ELBEI 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

