ELBE1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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

ELBE 1
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

AMARETTO SOUR 11.5
AMARETTO | ZITRONE | CINAMONROLL | KARDAMON

*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

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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

MONIN LEMONADE 0.3L 6.8
- KIRSCHE
- BROMBEERE
- INGWER

SCHWEPPES SORTIMENT 0.2L 4.7
- GINGER ALE
- BITTER LEMON
- TONIC WATER

SÄFTE 0.3L 5.4

SCHORLEN 0.3L 4.4
- APFEL
- ORANGE
- MARACUJA
- KIRSCHE
- RHABARBER
- BANANE
- JOHANNISBEERE

RICHARD'S SUN EISTEE 0.33L 5.0
- LEMON
- PEACH

BIER

ELBE 1
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

ELBE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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” 0.75 L 31.0
A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND
HOLUNDER UND HIMBEERE VERLEIHEN DEM WEIN FEINE KLASSE

GROPPELLO | MARZEMINO
SANGIOVESE | BARBERA 0.75L 46.0
ROSA DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN
VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN

FLASCHEN WEINE

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

Rot

TEMPRANILLO 0.75L 35.5
DIEGO DE ALMARGRO | CRIANZA | SPANIEN
RUBINROT | KOMPLEXE AROMEN 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

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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

HEISSE SCHOKOLADE 6,5
+ SAHNE + 0.5
+ SCHUSS + 1

RUM GROG 5,5
GLÜHWEIN 5,5
PUNSCH 5,0
+ SCHUSS + 1

HOT APEROL 6,5
IRISH COFFEE 7
PHARISÄER 7

Charitea 3.8

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

STARTER

ELBE1 RESTAURANT BAR & EVENTS

TAPAS ELBE1 FÜR ZWEI 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

TAGESSUPPE 9.5
Wechselnde saisonale Suppe | Brot

KLASSIKER

ELBE1 RESTAURANT BAR & EVENTS

WIENER SCHNITZEL 29.5

Paniertes Kalbfleisch | Zitrone
Preiselbeeren | Gurkensalat | Pommes
Wahlweise:
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0

1, 3, 12

CURRYWURST ELBE1 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

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 | Spitzkohl | Braune Butter
Knobi-Sauerteigbrot

1, 2, 7

SOULFOOD

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

RINDERROULADE 26.5

Zart geschmort | Speck | Zwiebeln
Gewürzgurke | Rotkohl | Kartoffelklöße
Butterpanko

1, 9, 10, 12

FREILANDENTE 38.0

Halbe gebackene Ente | Teriyaki Glace
Orangenjus | Rotkohl | Kartoffelklöße
Butterpanko

1, 9, 12

OCHSENBÄCKCHEN 32.0

Butterweich geschmort | Glasierte Möhren
Trüffel-Kartoffelpüree | Schnittlauch

1, 9, 12

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-Senfsauce 4.5
Demiglace 5.0
Currysauce 3.0

Anitpastigemüse 6.5
Pommes 4.5
Rosmarinkartoffeln 6.5
Bratkartoffeln | Speck 6.5
Knobi-Sauerteigbrot 4.5
Brotkorb 3.5

VEGAN& VEGETARISCH

ELBE RESTAURANT BAR & EVENTS

WINTERSALAT BOWL 18.5
Verschiedene Blattsalate | Rotkohl
Gurkensalat | Kirschtomaten | Artischocke
Eingelegter Kürbis | Rote Bete
Sprossen | Kürbiskerne | Orangenvinaigrette
Wahlweise:
| Freiland-Hähnchenbrust +7.0
| Rotgarnelen +9.0
| Rote Bete Falafel +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

RAVIOLI PECORINO AI FICHI 22.0
Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige
Kräuterbutter | Kirschtomaten
Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola
Grana Padano
1, 3, 7, 9, 10, 12

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-Senfsauce 4.5
Demiglace 5.0
Currysauce 3.0

Anitpastigemüse 6.5
Pommes 4.5
Rosmarinkartoffeln 6.5
Bratkartoffeln | Speck 6.5
Knobi-Sauerteigbrot 4.5
Brotkorb 3.5

SÜSSES

Sideorders

Schokosauce 2.5
Vanillesauce 2.5
Schlagsahne 1.5
Frische Beeren 3.5

LÜTTICHER WAFFELN 7.9

Frisch gebackene Butterwaffeln | Puderzucker
Schlagsahne | Frische Beeren
Wahlweise:
Eis Erdbeere | Schoko | Vanille + je 2.1
Sauce Vanille | Schoko + je 1.5
Apfelkompott + 2.5
Nutella + 2.5

1, 3, 7, 8

APPLECRUMBLE 9.9

Warmes Apfelkompott
Frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis
Frische Beeren

1, 3, 7, 8

APFELKOMPOTT 8.9
Warmes Apfelkompott | Veganes Vanilleeis
Frische Beeren

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.9

Handgeschlagene Schoko-Mousse
Flüssiger Himbeerkern | Frische Beeren

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

FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS

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

€ 28.5/Person*

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

Immer dabei

Butter
Konfitüre der Saison
Frischer Obstsalat
Filterkaffee
Wasser
Tee

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

EL1BE
RESTAURANT
BAR & EVENTS

SONNTAGS **10-12:00 UHR**

Süsses

MINI CROISSANTS 8.0
4 Croissants | Butter
Konfitüre | Nutella
1, 7

OBSTSALAT 7.5
Frisches Obst | Beeren

PANCAKES 11.5
Hafer | Banane | Dinkel
Frische Beere
Butter oder Ahornsirup
1, 3, 7

Veganes

VEGANE PLATTE 12.5
Antipastigemüse | Hummus
Guacamole | Minzdip
Rote Bete Falafel
6, 8, 9, 11, 13

BROTKORB 5.5
PRO PERSON ZU BESTELLEN
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
Wahlweise:
Hafermilch, Vollmilch oder Sojajoghurt
6, 7, 8

SPECIALS

ELBE1 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 Fisch, Fleisch oder **Vegatarisch – frisch und saisonal**
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

Kinder

HÄHNCHEN-NUGGETS 9.9
5 Stück | Cornflakes Panade | Pommes
1, 3

FISCHSTÄBCHEN 9.9
5 Stück | Paniert | Pommes
1, 3

WIENER SCHNITZELCHEN 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 :)

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 Beilagensalat 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

Anitpastigemüse 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

Orangenvinaigrette 2.5
9, 10