

Mittagskarte

12 BIS 15:00 UHR

RESTAURANT


& EVENTLOCATION



Christoph Karrasch
Strandbaddamm 18
22880 Wedel

Seit 2011
www.elbe1.com

VORSPEISEN

BURRATA <small>(7,10)</small>	11.5
Gemüse-Avocado-Salat Limetten-Jalapeño-Marinade Koriander	
RÖSTBROT <small>(1,9)</small>	8.5
Tomatenragout Parmesan	
KLEINER GARTENSALAT <small>(10,11)</small> 	7.5
Blattsalate Tomate Möhrensalat Körner Mix	

HAUPTSPEISEN

Zu allen Hauptgerichten gibt es wahlweise:

Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes

RAUCHMATJES <small>(4,7,9,10,11)</small>	17.5
Apfel-Zwiebel-Sauce kleiner Salat	
BACKFISCH <small>(1,4,9,10)</small>	15.5
Limetten-Basilikum-Mayo	
SAUERFLEISCH <small>(3,7,9,10,11)</small>	16.5
Remoulade kleiner Salat	
ROASTBEEF <small>(3,7,9,10,11)</small>	19.5
Remoulade kleiner Salat	
DES FLEISCHERS TOCHTER CURRYWURST <small>(6,9,17)</small>	12.5
Hauseigene Currywurst in Zusammenarbeit mit Bioland Fleischerei Höpermann	

PASTA

HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI BURRATA ^(1,3,7,9) 16.5

Pesto | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

SPAGHETTI AGLIO É OLIO GARNELE ^(1,2,3,9,12) 21.0

Chili | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Parmesan

SPAGHETTI HACKBÄLLCHEN ^(1,3,7,9,10) 16.5

9 Rinderhackbällchen | Tomatensauce | Parmesan

RAVIOLI FEIGE ^(1,3,7,9) 18.5

Pecorino | Kirschtomaten | Zwiebeln

Zuckerschoten | Kräuterbutter | Parmesan

SOMMERBOWL ^(9,8,11)

Süßkartoffel | Humus | Rote Bete | Bohnensalat

Körnermix | Micro Greens

+ Rote Bete Falafel | Orangen-Minz Dip  ⁽⁶⁾ 17.5

+ Hähnchenbrustfilet | Mangoketchup 19.5

+ Black Tiger Garnelen | Aioli ^(2,7,10) 21.5

SOMMERSALAT  ^(9,10,11) 12.5

Blattsalate | Himbeerdressing | Tomaten

Gurkensalat | Möhrensalat | Sprossen |

Körnermix

+ Rote Bete Falafel  ⁽⁸⁾ 17.5

+ Hähnchenbrustfilet 19.5

+ Black Tiger Garnelen ⁽²⁾ 21.5

SALAT | BOWL | VEGAN

DESSERTS

HAUSEGEMACHTES EIS UND SORBET

2.0

Erdbeereis ⁽⁷⁾Schokoladeneis ^(3,7)Vanilleeis ^(3,7)

Cashew-Vanilleeis ✓

Mangosorbet ✓

Limetten-Minzsorbet ✓

Wechselnde Sorten
Fragt uns gerne!

TIRAMISU WOLKE ^(1,3,7)

8.5

MOUSSE AU CHOCOLAT (im Gläschen) ^(3,7)

8.5

Himbeerkern | frische Beeren

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème

3.5

Becher Kaffee Crème

3.9

Milchkaffee

4.2

Cappuccino

4.0

Latte Macchiato

4.2

+ Sirup (Vanille | Karamell)

+0.5

Espresso

2.8

Espresso Doppio

3.9

Espresso Macchiato

3.2

Espresso Doppio Macchiato

4.3

Eiskaffee / Fredo Espresso

5.0

+ Sirup (Vanille | Karamell)

+0.5

Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich

Darjeeling | Earl Grey | Grüner | Kräuter

3.5

Pfefferminz | Kamille | Aromatisierter Rooibos

KALTGETRÄNKE

Homemade

Limo der Saison 0,3 l 5.9

Limette-Minze 0,3 l 5.9

+ Bombay Sapphire Gin (2cl) oder 42 Below Wodka (2cl) 8.9

Magnus Mineralwasser 0,25 l 3.0

Feinperlig & still 0,75 l 7.5

Coca Cola | Cola Zero | Fanta 0,3 l 4.0

Mezzo Mix | Sprite

Thomas Henry / Schweppes 0,2 l 4.2

Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry

FRUCHTSÄFTE 0,3 l 4.9

Apfel | Banane | Johannisbeere | Kirsche

Maracuja | Orange | Rhabarber

FRUCHTSAFTSCHORLEN 0,3 l 3.5

Apfel | Banane | Johannisbeere | Kirsche

Maracuja | Orange | Rhabarber

RED BULL 0,25 l 4.9

Diverse Sorten

APERITIFS

Borino Fizz (alkoholfrei) Saisonales Angebot	0,2 l	8.5
Red Lips (auch alkoholfrei) Martini Bianco Granatapfel	0,2 l	8.5
Noilly Prat Ambré & Poire Noilly Prat Ambré Cidre	0,2 l	8.9
Deich Spritz (auch alkoholfrei) Martini Fiero Martini Prosecco Rosé	0,2 l	8.9
Lillet Wildberry Lillet Wildberry	0,2 l	8.9
Aperol Spritz Aperol Martini Prosecco Soda	0,2 l	8.9

PROSECCO & CO

Weißweinschorle	0,25 l	5.5
Martini Prosecco Spumante	0,1 l	5.9
Martini Prosecco Rosé	0,1 l	5.9
Crémant Blanc	0,1 l	6.0
Rieslingsekt	0,1 l	6.7

BIERE

VOM FASS

Carlsberg	0,3 l	4.1
	0,4 l	5.1
Holsten / Alster	0,3 l	3.9
	0,4 l	4.9
Duckstein	0,3 l	4.5

AUS DER FLASCHE

Erdinger Weizen naturtrüb	0,5 l	5.4
Erdinger Weizen helles	0,5 l	5.4
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5.3
Holsten alkoholfrei	0,33l	3.9

THE FREAKY CORNER

Golden Apple	0,25 l	9.5
Bacardi Añejo Cuatro Rum (4cl)		
Thomas Henry Ginger Ale Apfelsaft		
Espresso Martini	0,25 l	9.5
42 Below Vodka (4cl) Kaffeelikör Espresso		
Solero	0,25 l	10.5
42 Below Wodka (4cl) Zitronensaft		
Orangensaft Maracujasaft Vanillesirup		
Tom Collins	0,25 l	9.5
Bombay Citron Pressé Gin (4cl)		
Zitronensaft Zuckersirup Soda		
Paloma	0,25 l	9.5
Patron Silver (4cl) Pink Grapefruit Salz		

DIGESTIFS

Helbing Kümmel	2 cl	2.5
Jägermeister Kräuterlikör	2 cl	2.5
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.5
Molinari Sambuca Likör	2 cl	3.5
Schladerer Williams Birne	2 cl	4.5
Dellavalle Villa Isa Grappa Moscato Barrique	4 cl	4.5
Baileys Sahnelikör	4 cl	4.5
Sandemann Sherry Medium Dry	5 cl	4.5
Ramazotti Kräuterlikör	4 cl	5.0
Averna Bitterlikör	4 cl	5.0
Aberfeldy 12 Jahre Whisky	2 cl	7.5
Santa Teresa 1796 Solera Rum	2 cl	9.0

PRICKELNDES

Jahrgangsänderungen vorbehalten

n.V. Martini Prosecco Spumante 0,1l 5.9
DOC, Turin, Italien Fl. 0,75l 35.0
Blumig, spritzig, fruchtig-frisch

n.V. Martini Prosecco Spumante 0,1l 5.9
Rosé Extra Dry, Turin, Italien Fl. 0,75l 35.0
Aromen von Sommerfrüchten,
lebendig, perfekt balanciert

n.V. Crémant Blanc de Blanc, Cave 0,1l 6.0
de Wissembourg, Frankreich Fl. 0,75l 35.5
Gelbfruchtig, rund, erfrischend

Riesling Sekt, Weingut Michel, 0,1l 6.7
Rheinhessen Fl. 0,75l 42.0
Aromen von Äpfeln und
Zitrusfrüchten, spritzig

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WEISSWEINE

- 2023 Grauburgunder, Weingut Diehl, Pfalz** Fl. 0,75 l | 23.0
Frisch, aromatisch, fein eingebundene Säure
- 2022 Sauvignon Blanc, Weingut Diehl, Pfalz** Fl. 0,75 l | 26.0
Intensiv, lebendige Frucht, reife Säure
- 2023 Cuvée “Fang des Tages”, Weingut Jakoby, Mosel** Fl. 0,75 l | 29.5
Frisch, saftig, fruchtbetont
(Riesling, Sauvignon Blanc, Rivaner)
- 2023 Weißburgunder, Weingut Michel, Rheinhessen** 0,2 l | 6.5
Fl. 1,0 l | 30.0
Floral, lebhaft, delikate Restsüße
- 2023 Riesling, Weingut Michel, Rheinhessen** 0,2 l | 6.5
Fl. 1,0 l | 30.0
Knackig, fruchtig, zurückhaltende Säure
- 2023 Grauburgunder, Weingut Kiefer, Baden** 0,2 l | 7.0
Fl. 1,0 l | 32.0
Mineralisch, elegant, angenehme Säure
- 2023 Riesling feinherb, Weingut Jakoby, Mosel** Fl. 0,75 l | 32.0
Mineralisch, frisch, würzig

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WEISSWEINE

**2022 Lugana DOC, Cà dei Frati,
Lugana, *Italien** Fl. 0,75 | 40.0

Mineralisch lebendige Frische,
Noten von Kernobst & Zitrus

**2022 Sauvignon Blanc, Villa Maria,
Marlborough, Neuseeland** Fl. 0,75 | 40.0

Vielschichtiges Bouquet, exotisch,
explosiv

ROSÉWEINE

Jahrgangsänderungen vorbehalten

**2023 Merlot Rosé, Weingut Diehl,
Pfalz** Fl. 0,75 | 25.0

Fruchtige Aromen, süffig,
unkompliziert

**2023 Rosé-Cuveé, Jean Claude
Mas, Languedoc, Frankreich** 0,2 | 6.5
Fl. 1,0 | 30.0

Floral, fruchtig, saftige Struktur
(Cinsault, Grenache, Syrah)

**2023 Syrah Rosé, Arrogant Frog,
Languedoc, Frankreich** Fl. 0,75 | 35.0

Fruchtig, frisch, voller Körper

Jahrgangsänderungen vorbehalten

ROTWEIN

- | | |
|--|-------------------|
| 2021 Cabernet Sauvignon, Vignerons Catalans, Roussillon, Frankreich | 0,2 l 7.0 |
| Feines Bukett, rund, üppig, Noten von Cassis und Brombeere | 0,5 l 15.0 |
| 2021 Merlot, Vignerons Catalans, Roussillon, Frankreich | 0,2 l 7.0 |
| Kräftig, herzhaft, ausdrucksvoll | 0,5 l 15.0 |
| 2023 Cabernet Sauvignon Syrah, Anciens Temps, Languedoc, Frankreich | 0,2 l 8.9 |
| Leichte Aromen von Vanille und Pfeffer, vollmundig, elegant | Fl. 0,75 l 27.0 |
| 2023 Tempranillo "Pablo Claro", La Mancha, Spanien | 0,2 l 9.5 |
| Rote Früchte, frisch, kraftvoll | Fl. 0,75 l 28.0 |
| 2023 Primitivo "Doppio Passo", Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien | Fl. 0,75 l 32.0 |
| Feine Fruchtsüße, sanfte Tannine, ausgereift | |
| Labrusco "Amabilde", Villa di Corlo, Emilia Romagna, Italien | Fl. 0,75 l 34.0 |
| Fruchtige Aromen, harmonisches Bukett, feine Perlage | |
| 2023 Spätburgunder, Weingut Michel, Rheinhessen | Fl. 0,75 l 35.0 |
| Würzig, kraftvoll, Kirsche, Waldbeere | |

ALLERGENE

- 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
- 15: Farbstoffe
- 16: Antioxidationsmittel
- 17: Koffein

ENGLISH MENUE



KÜCHENZEITEN

Mittwoch bis Freitag

12 bis 15 Uhr - Warme Küche*

15 bis 17 Uhr - Kaffee & Kuchen

17 bis 21 Uhr - Warme Küche

Samstag & Sonntag

12 bis 15 Uhr - Warme Küche

15 bis 17 Uhr - Kaffee & Kuchen

17 bis 21 Uhr - Warme Küche

*Mittagskarte