

Schön,
dass du da bist!

RESTAURANT

& EVENTLOCATION



Christoph Karrasch
Strandbaddamm 18
22880 Wedel

Seit 2011
www.elbe1.com

VORSPEISEN

BURRATA (7,10) 11.5

Gemüse-Avocado-Salat | Limetten-Jalapeño-Marinade | Koriander

RÖSTBROT (1,9) 8.5

Tomatenragout | Parmesan

KLEINER GARTENSALAT  (10,11) 7.5

Blattsalate | Tomate | Möhrensalat | Körner Mix

ROTE BETE FALAFEL  (6,8,9) 11.5

Blattsalate | Orangen-Minz-Dip

GEMISCHTE KLEINIGKEITEN (1,3,6,7,8,9,10,11,16) 19.0

(ehemals TAPAS elbe1)

FÜR 2 PERSONEN

Antipastigemüse | Black Tiger Garnelen

Roastbeefröllchen | Datteln im Speckmantel

Mini Burrata | Albondigas | Rote Bete Falafel

Aioli | Brotkorb

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL (KALB) <small>(1,3,16)</small>	28.0
Preiselbeeren Bratkartoffeln Speck Gurkensalat	
WEDELER PANNFISCH <small>(1,2,4,7,8,12)</small>	28.5
2 Fischfilets Black Tiger Garnele Dijon-Senfsauce Bratkartoffeln Speck	
KALBSBÄCKCHEN <small>(1,6,7,9,12)</small>	32.0
Zitronen-Gemüse-Risotto Parmesan-Schaum	
RUMPSTEAK (250g) <small>(1,6,7,9,12)</small>	30.0
Kräuterbutter Jus Grillgemüse Focaccia	
LACHSFILET <small>(4,7,8,9)</small>	26.5
Honig-Chili-Butter Grüner Spargel Belugalinsensalat	
KABELJAUFILET <small>(1,4,8,12,16)</small>	27.0
Vanillelevelouté Sauerkraut Drillinge	
GARNELENPFANNE <small>(1,2,12)</small>	25.5
Knoblauchöl Chili Kirschtomaten Focaccia	
ROASTBEEF <small>(3,7,9,10,11)</small>	19.5
Remoulade kleiner Salat	
HAFER-ERBSEN-BRATLING  <small>(1,6,8,9,10)</small>	18.5
Bohnensalat Blumenkohlespuma Micro Greens	

HAUPTSPEISEN

DES FLEISCHERS TOCHTER CURRYWURST ^(6,9,17)	12.5
Hauseigene Currywurst in Zusammenarbeit mit der Biofleischerei Höpermann Pommes	
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	
SPAGHETTINI 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	
ZITRONEN-GEMÜSE-RISOTTO ^(7,9)	16.5
Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet	23.5
+ Black Tiger Garnelen ⁽²⁾	25.5

HAUPTSPEISEN

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

DESSERTS

ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE ✓ ⁽¹⁾	8.5
Cashew-Vanilleeis	
TIRAMISU WOLKE ^(1,3,7)	8.5
MOUSSE AU CHOCOLAT (im Gläschen) ^(3,7)	8.5
Himbeerkern frische Beeren	
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET	2.0
Erdbeereis ⁽⁷⁾	
Schokoladeneis ^(3,7)	
Vanilleeis ^(3,7)	
Cashew-Vanilleeis ✓	
Mangosorbet ✓	<i>Wechselnde Sorten Fragt uns gerne!</i>
Limetten-Minzsorbet ✓	

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 Pfefferminz Kamille Aromatisierter Rooibos	3.5
---	-----

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

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