



*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

**EL1  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

MARTINI PROSECCO 0,1 L 6.5

0%

ZERO BLANC SEKT 0,1 L 6.5  
GEORG JULIUS | ALKOHOLFREI

AIMERY CREMANT 0,1 L 7.8  
BLANC | ROSÉ

APEROL SPRITZ 8.9  
APEROL | MARTINI PROSECCO | SODA

ELBSPRITZ\* 8.9  
MARTINI BIANCO | GRANATAPFEL

LILLET WILD BERRY 8.9  
LILLET BLANC | SCHWEPPES WILDBERRY

\*AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

*Wir empfehlen*

DÉJÁ-VU TONIC SPRITZ\* 8.5  
ORIENTAL DÉJÁ-VU | TONIC

DÉJÁ-VU WILDBERRY\* 8.5  
ORIENTAL DÉJÁ-VU | SCHWEPPES WILDBERRY

## SOFTDRINKS

*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 4.4

- COLA | COLA ZERO
- SPRITE
- FANTA
- MEZZOMIX

### HOMEMADE LIMO 0.3L 6.8

ZITRONE - INGWER

### SCHWEPPE SORTIMENT 0.2L 4.5

- GINGER ALE
- BITTER LEMON
- TONIC WATER

### SÄFTE 0.3L 5.1

### SCHORLEN 0.3L 4.2

- APFEL
- ORANGE
- MARACUJA
- KIRSCH
- RHABARBER
- BANANE
- ANANAS

### RICHARD'S SUN EISTEE 0.33L 4.8

- LEMON
- PEACH
- WATERMELON
- POMEGRANATE

# BIER

**ELBE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## *Frisch vom Fass*

CARLSBERG 0,3 L 4.6

CARLSBERG 0,4 L 5.6

ALSTERWASSER 0,3 L 4.6

ALSTERWASSER 0,4 L 5.6

DUCKSTEIN 0,3 L 5.2

## *Aus der Flasche*

ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 L 5.9

0%

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L 5.9

0%

CARLSBERG 0.0% ALKOHOLFREI 0,33 L 4.5

## COCKTAILS

**PORNSTAR MARTINI 13.5**

ABSOLUT VANILLE | MARACUJA | VANILLE SIRUP  
PROSECCO

**MOJITO 9.8**

RUM | SODA | LIMETTE | MINZE

**SWEET LEMON FIZZ 10.8**

BOMBAY CITRON PRESSÉ | ZITRONENSAFT  
ZUCKERSIRUP | SODA

**PALOMA 10.8**

PATRON SILVER  
PINKGRAPEFRUIT LEMONADE | PRISE SALZ

**ESPRESSO MARTINI 11.5**

GREY GOOSE VODKA | ESPRESSO  
PATRON XO CAFÉ

## OFFENE WEINE 0,2L

### *Weiss*

**WEINSCHORLE 6.5**

**WEISSBURGUNDER | MICHEL | RHEINHESSEN 7.3**

**RIESLING | MICHEL | RHEINHESSEN 7.3**

**GRAUBURGUNDER | DIEHL | PFALZ 7.3**

### *Rose*

**TERRASSE DU MOULINAS 8.0**

DOMAINE PAUL MAS | LANGUEDOC-ROUSSILLON

**MERLOT ROSÉ "EINS ZU EINS" 8.0**

A. DIEHL | PFALZ

### *Rot*

**MERLOT 8.0**

CELLIER DES VICOMTES | LANGUEDOC

**CABERNET SAUVIGNON 8.0**

CELLIER DES VICOMTES | LANGUEDOC

**CABERNET SAUVIGNON | SYRAH 9.0**

ANCIENS TEMPS | LANGUEDOC

**TEMPRANILLO 9.9**

"CONDE VALDEMAR" | RIOJA

# FLASCHEN WEINE

**EL  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## Weiss

**GRAUBURGUNDER 0.75L 27.5**

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND  
MINERALISCH | VIEL SCHMELZ UND FRISCHE

**BLANC DE NOIR 0.75L 29.0**

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND  
AROMEN VON APFEL | MIRABELLE  
UND WEISSEN FRÜCHTEN

**SAUVIGNON BLANC „EINS ZU EINS“ 0.75L 29.0**

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND  
STACHELBEERE | MARACUJA MIT FEINER SÄURE

0% **CUVEÉ BLANC ALKOHOLFREI 0.75L 29.0**

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND  
HARMONISCH RUND UND FRUCHTIG

0% **SAUVIGNON BLANC ZERO 0.75L 35.0**

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 34.0**

„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” 0.75L 29.0**

A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND  
HOLUNDER UND HIMBEERE VERLEIHEN DEM WEIN FEINE KLASSE

**GROPPELLO | MARZEMINO**

**SANGIOVESE | BARBERA 0.75L 46.0**

ROSE DEI FRATI | LOMBARDEI | ITALIEN  
VOLLMUNDIG MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN

# FLASCHEN WEINE

**EL  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## *Rot*

**TEMPRANILLO 0.75L 34.0**

CONDE VALDEMAR | RIOJA | SPANIEN  
KIRSCHROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN  
FEIN UND ELEGANT

**CABERNET SAUVIGNON | SYRAH 0.75L 32.0**

ANCIENS TEMPS | LANGUEDOC | FRANKREICH  
LEICHTE AROMEN VON VANILLE UND PFEFFER  
VOLLMUNDIG | ELEGANT

**PRIMITIVO 0.75L 33.0**

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 36.0**

VILLA DI CORLO | EMILIA ROMAGNA | ITALIEN  
FRUCHTIGE AROMEN | HARMONISCHES BOUQUET  
FEINE PERLAGE

## *Prickelndes*

**MARTINI PROSECCO SPUMANTE 0,75L 38.0**

GEORG JULIUS | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

**AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 BLANC 0,75L 45.0**

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT BLANC

**AIMERY GRANDE CUVÉE 1531 ROSÉ 0,75L 45.0**

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

**EL1  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## *Kaffeespezialitäten*

CAFÉ CRÉMA 4.0

MILCHKAFFEE 4.4

CAPPUCCINO 4.6

LATTE MACCHIATO 4.6

+ SIRUP (VANILLE | KARAMELL) +0.5

ESPRESSO 3.2

ESPRESSO DOPPIO 4.2

ESPRESSO MACCHIATO 3.3

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 4.6

## *Charitea* 3.5

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



# STARTER

**ELBE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## **TAPAS ELBEI FÜR 2** 19.5

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** 8.5

Geröstetes Ciabatta | Tomatenragout | Grana Padano  
Balsamico Creme | Olivenöl | Basilikum

1, 7

## **ROASTBEEF ASIATISCH** 10.5

Roastbeef rosa | Crispy Chili-Öl | Teriyaki  
Sesam | Lauchzwiebeln | Koriander

1, 6, 10, 11

## **KLEINER GARTENSALAT** 🌿 8.5

Gemischte Blattsalate | Gurkensalat  
Kirschtomaten | Sprossen | Kerne  
wahlweise

| Himbeer-Vinaigrette 🌿

| Ceasar Dressing

4, 7, 9, 10, 13

## **Dips um die Welt** 12.5

Hummus | Guacamole | Aioli | Mango-Chutney | Brot

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11

## **Garnelenpfännchen** 12.5

Gebatene Rotgarnelen | Knoblauch | Chili  
Kräuterbutter | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | Brot

1, 2, 7

# KLASSIKER

**ELBE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## WIENER SCHNITZEL 29.0

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

1. 3. 12

## CURRYWURST ELBEI 18.5

160g Metzgerwurst | Fruchtige Tomaten-  
Currysauce | Röstzwiebeln | Pommes  
Wahlweise:  
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln +3.0

1. 6 9. 12

## ROASTBEEF NORDISCH 23.0

Roastbeef rosa | Hausgemachte Remoulade  
Kleiner Salat | Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln  
Wahlweise:  
| Große Portion +3.0

3. 7. 9. 10

## WAGYU CHEESEBURGER 24.5

Wagyu Patty | Medium | Brioche Bun  
Senfmayo | Chipotle-Zwiebeln | Gewürzgurke  
Eisbergsalat | Pommes

1. 6. 7. 9. 10. 12

## FITNESSPFANNE 18.5

Frisches Marktgemüse | Knoblauch  
Sour Cream | Kresse | Rosmarinkartoffeln  
Wahlweise

- | Freiland-Hähnchenbrust +7.0
- | Argentinische Rotgarnelen +9.0
- | Beyond Meat Hacksteak 🍃 +6.0

2. 7. 8. 9. 13

## HOLSTEINER RUMPSTEAK 37.5

250g Rumpsteak aus Schleswig-Holstein  
Café de Paris Butter | Portweinzwiebeln  
Senfkaviar | Kresse | ELBE1 Steakpfeffer  
Rosmarinkartoffeln

1. 2. 7

*Wir empfehlen*

Unsere kräftige **DEMIGLACE**  
tagelang eingekocht, perfekt  
zum Steak!

# AUS DEM WASSER

**ELBE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 4.5

KLEINER GURKENSALAT 4.5

PREISELBEEREN 2.0

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.5

HUMMUS 2.5

MANGO-CHUTNEY 2.5

GUACAMOLE 4.5

SOUR CREAM 2.5

VEGANE MAYO 0.5

DIJON-SENSSAUCE 4.5

DEMIGLACE 5.0

CURRYSAUCE 3.0

ANTIPASTI-GEMÜSE 6.5

MARKTGEMÜSE 6.5

POMMES 4.5

ROSMARINKARTOFFELN 6.5

BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5

KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5

BROTKORB 4.5

### WEDELER PANNFISCH 29.5

Zwei Fischfilets | Garnele | Dijon-Senfsauce  
Kleiner Gurkensalat | Bratkartoffeln  
Speck | Zwiebeln

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

### GARNELENPFANNE 27.0

Argentinische Rotgarnelen | Knoblauch  
Chili | Olivenöl | Kräuterbutter  
Pimientos de Padron | Kirschtomaten  
Basilikum | Knobi-Sauerteigbrot

1, 2, 7

### GANZE DORADE 28.0

Im Aromabeutel gegart | Butter  
Frische Kräuter | Kleiner Gurkensalat  
Rosmarinkartoffeln

1, 4, 7, 8, 12, 13

### LACHSFILET 27.5

Zitronenkruste | Hollandaise  
Grüner Spargel | Kartoffelpüree

1, 4, 7, 8, 9, 12, 13

### PESCACCIO 22.5

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel  
Olivenöl | Honig-Senf-Creme  
Kresse | Knobi-Sauerteigbrot

1, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

### FISCHPLATTE FÜR ZWEI 78.0

Ein ganzer Fisch | Verschiedene Fischfilets  
Meeresfrüchte | Verschiedene Saucen  
Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
| Weitere Person + 36.0

1, 2, 4, 7, 9, 10, 12, 14

# PASTA

## Wir verwenden

Frische italienische Eierpasta  
in sorgfältig geprüfter  
Qualität.

Auf Wunsch bereiten wir  
gerne alle Gerichte bis auf  
gefüllte Pasta glutenfrei zu.

## Sideorders

GRANA PADANO 2.5  
BROTKORB 🍷 4.5  
HÄHNCHENBRUST 7.0  
ROTGARNELEN 9.0

### **RAVIOLI PECORINO AI FICHI 21.5**

Gefüllte Pasta | Pecorino | Feige | Kräuterbutter  
Kirschtomaten | Zuckerschoten | Zwiebeln | Rucola  
Grana Padano

1, 3, 7, 9, 10, 12

### **SPAGHETTI AL LIMONE E CAPPERI 18.5**

Spaghetti | Olivenöl | Knoblauch  
Zitronenabrieb | Kapern | Grana Padano  
Basilikum

1, 3, 7, 9

### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO 18.5**

Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl  
Elbe1 Pasta Gewürzmischung | Gremolata  
Grana Padano | Basilikum

1, 3, 7, 9

### **GARGANELLI AI GAMBERETTI 25.0**

Garganelli | Argentinische Rotgarnelen  
Hummerrahm | Grüner Spargel |  
Kirschtomaten | Grana Padano

1, 2, 3, 7, 9, 12

### **GARGANELLI AI FUNGHI 21.5**

Garganelli | Waldpilz-Rahmsauce | Steinpilze  
Kräuterseitlinge | Shiitakepilze | Gremolata  
Grana Padano | Kresse

1, 3, 7, 8, 9, 13

### **FAGOTTI AL CHORIZO E MELA 23.5**

Gefüllte Pasta | Ricotta | Rucola | Chorizo  
Apfel | Weißwein | Kräuterbutter  
Grana Padano | Kresse

1, 3, 7, 8, 9, 12, 13

# SALATE & VEGANES

**ELBE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## FRISCHER GARTENSALAT 🌿 17.5

Verschiedene Blattsalate | Gurkensalat  
Kirschtomaten | Sprossen | Kerne  
Wahlweise

- | Himbeer-Vinaigrette 🌿
- | Caesar Dressing
- | Freiland-Hähnchenbrust +7.0
- | Rotgarnelen +9.0
- | Beyond Meat Hacksteak 🌿 +6.0

2, 7, 8, 9, 13

## GEBACKENER BLUMENKOHL 🌿 21.5

Sojajoghurt-Chili-Dip | Rote Bete Salat  
Gremolata | Rosmarinkartoffeln  
Tortilla Chips

6, 9, 8, 13

## BEYOND MEAT BURGER 🌿 19.5

Beyond Meat Patty | Potato Bun  
Basilikummayo | Halbgetrocknete Tomaten  
Pinienkerne | Eisbergsalat | Pommes

1, 6, 8, 13

## Sideorders

KLEINER BEILAGENSALAT 🌿 4.5

KLEINER GURKENSALAT 🌿 4.5

PREISELBEEREN 🌿 2.0

AIOLI 3.5

REMOULADE 2.5

HUMMUS 🌿 2.5

MANGO-CHUTNEY 🌿 2.5

GUACAMOLE 🌿 4.5

SOUR CREAM 2.5

VEGANE MAYO 🌿 0.5

DIJON-SENFSAUCE 4.5

DEMIGLACE 5.0

CURRYSAUCE 🌿 3.0

ANTIPASTI-GEMÜSE 🌿 6.5

MARKTGEMÜSE 6.5

POMMES 🌿 4.5

ROSMARINKARTOFFELN 🌿 6.5

BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5

KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5

BROTKORB 🌿 4.5

# SÜSSES

**EL1  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

## Sideorders

SCHOKOSAUCE 2.5  
VANILLESAUCE 2.5  
SCHLAGSAHNE 1.5  
FRISCHE BEEREN 3.5

### BELGISCHE WAFFELN 7.5

Frisch gebackene Butterwaffeln | Puderzucker  
Schlagsahne | Frische Beeren  
Wahlweise

**Eis** Erdbeere | Schoko | Vanille +2.0

**Sauce** Vanille | Schoko +1.5

**Erdbeer-Rhabarber-Grütze** +2.5

**Nutella** +2.5

1. 3. 7. 8

### ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE 9.5

Warme Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Vanillesauce  
Frische Mandel-Butterstreusel | Vanilleeis  
Frische Beeren

1. 3. 7. 8

### ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE 8.5

Erdbeer-Rhabarber-Grütze | Veganes Vanilleeis  
Frische Beeren

### MOUSSE AU CHOCOLAT 8.5

Handgeschlagene Schoko-Mousse  
Flüssiger Himbeerkern | Frische Beeren

3. 7

### MANGO TIRAMISU 9.5

Geschichtete Mascarponecreme | Löffelbiskuit  
Mangopüree | Frische Beeren

1. 3. 7

### KUGEL EISCREME 2.0

**HONEST  
ICE CREAM  
& SWEETS**

Madagascar Vanille 2.0  
Belgische Schokolade 2.0  
Erdbeer Sorbet 2.0

3. 7

### HAUSGEMACHTES SORBET 2.5

Wechselnde Sorten | Fragt unser Team



# ALLERGENE ZUSATZSTOFFE

**EL  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

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 GURKENSALAT 🌿 4.5
- PREISELBEEREN 🌿 2.0
- AIOLI 3.5  
1. 3. 6. 7. 10
- REMOULADE 2.5  
3. 7. 9. 10
- HUMMUS 🌿 2.5  
8. 9. 11
- MANGO-CHUTNEY 🌿 2.5
- GUACAMOLE 🌿 4.5
- SOUR CREAM 2.5  
7
- 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
- ANTIPASTI-GEMÜSE 🌿 6.5
- MARKTGEMÜSE 6.5  
7. 9
- POMMES 🌿 4.5
- ROSMARINKARTOFFELN 🌿 6.5
- BRATKARTOFFELN | SPECK 6.5  
12
- KNOBI-SAUERTEIGBROT 4.5  
1. 7
- BROTKORB 🌿 4.5  
1. 11
- CEASAR DRESSING 2.5  
4. 7. 9. 10
- HIMBEERE VINAIGRETTE 🌿 2.5  
9. 10

# FRÜHSTÜCK TISCHBUFFET

**EL  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

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

**€ 28.5/Person\***

*\*Immer dabei*

BUTTER  
KONFITÜRE DER SAISON  
FRISCHER OBSTSALAT  
FILTERKAFFEE  
WASSER  
TEE

## 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

## 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

**EL  
BE**  
RESTAURANT  
BAR & EVENTS

SONNTAGS 10-12:00 UHR

## Süßes

### MINI CROISSANTS 8.0

4 CROISSANTS | BUTTER  
KONFITÜRE ODER NUTELLA  
1.7

### OBSTSALAT 7.5

FRISCHES OBST | BEEREN

### PANCAKES 11.5

HAFER | BANANE | DINKEL  
FRISCHE BEEREN  
BUTTER ODER AHORNSIRUP  
1, 3, 7

## Veganes

### VEGANE PLATTE 12.5

ANTIPASTIGEMÜSE | HUMMUS  
GUACAMOLE | FENCHELSALAT  
ROTE BETE FALAFEL | MINZDIP  
6, 8, 9, 11, 13

### BROTKORB 5.5

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  
HAFERMILCH, VOLLMILCH ODER SOJAJOGHURT  
6, 7, 8

# Kinder



## **HÄHNCHENNUGGETS 9.5**

5 Stück | Cornflakes Panade | Pommes

1.3

## **FISCHSTÄBCHEN 9.5**

5 Stück | Paniert | Pommes

1.3

## **WIENERSCHNITZELCHEN 9.5**

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 :)

# SPECIALS

**ELBE**  
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 ELBE I

II Rumpsteak oder Lachsfilet oder Ravioli

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