

WILLKOMMEN IM RESTAURANT „ELBTERRASSE“



Genießen Sie eine schöne Zeit in entspannter Atmosphäre mit kulinarischen Köstlichkeiten, kreiert von unserem Küchenchef Herrn Hegenbart und seinem Team.

Öffnungszeiten Restaurant Elbterrasse
12.30 – 22.30 Uhr

Montag, Dienstag & Sonntag
kein á la Carte-Angebot am Abend

Eis, Kuchen, erfrischende Getränke
12.30 Uhr – 17.00 Uhr

Warme Küche
18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Alle Preise unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Gerne beantworten unsere Servicemitarbeiter weitere Fragen zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.

Das Team des Hotel Elbresidenz wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant „Elbterrasse“ und „Guten Appetit“.

UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

Für den kleinen Hunger STARTERS

Flammkuchen >klassisch<^{1,12}

Speck, Zwiebel

Tarte Flambee >Alsace<^{1,12}

Bacon, Onion

13,5 €

Rustikales Brot >italienisch<^{1,12}

Tomaten, Basilikum, Knoblauch-Creme, Pesto

Rustic Bread >Italian Style<^{1,12}

Tomato, Basil, Garlic Bream, Pesto

12,5 €

Hauptgerichte MAIN COURSES

Unser „Terrassen-Burger“^{1,9,12,21,23}

Smoky Mayonnaise, Emmentaler, Bacon, Jalapeños, French Fries
>oder<

Vegetarischer „Terrassen-Burger“ mit Avocado-Quinoa-Patty^{1,4,12,21,23}

Smoky Mayonnaise, Jalapeños, French Fries

Our "Terrace Burger"^{1,9,12,21,23}

Smoky Mayonnaise, Emmental Cheese, Bacon, Jalapeños, French Fries

>or<

Vegetarian "Terrace Burger" with Avocado-Quinoa-Patty^{1,4,12,21,23}

Smoky Mayonnaise, Jalapeños, French Fries

17,5 €

Geschmorte Ochsenbacke >Sonntagsbraten<^{1,9,20,21,22,23}

Apfelrotkohl, gebackene Seidenknödel, Brotsauce

Braised Ox Cheek >Sunday Roast<

Apple-Red Cabbage, Baked Bread Dumplings, Bread Sauce

26,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

Hauptgerichte MAIN COURSES

Kabeljau >braune Butter<^{8,12,13,20,23}

Schmand-Kartoffeln, Beurre Blanc, Mandeln, Passe Pierre

Cod Fish >Heated Butter<^{8,12,13,20,21,23}

Creamed Potatoes, Beurre Blanc, Almonds, Passe Pierre

25,5 €

Ofenkartoffel >mediterran<^{1,11,12}

Rahmwirsing, Feta-Creme, Räuchertofu

Baked Potato^{1,11,12}

Creamed Savoy Cabbage, Feta Cream, Smoked Tofu

14,5 €

Maishuhn >in zwei Gängen<

CORN CHICKEN >IN TWO COURSES<

Kleines Hühnerfrikassee^{12,16,20,21,23}

Erbsen, Möhren, Reis-Espuma

Small Chicken Fricassee^{12,16,20,21,23}

Peas, Carrots, Rice Espuma

DANACH

Gebratene Brust >Involtini<^{1,12,20,21,23}

Wassergnocchi, Auberginen-Brasato, Salbei

Roasted Breast >Involtini<^{1,12,20,21,23}

Water Gnocchi, Aubergine Brasato, Sage

35,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN STARTERS

Bunter Salat >kernig<¹⁰

Balsamico²³ >oder< Dijon-Senf-Honig^{21,23} >oder< Salatsauce Elbresidenz^{9,21,23}
Varied Salad >Nut Mix<¹⁰

10,5 €

Wahlweise dazu:
Additional choice:

Ziegenfrischkäse¹² 4,5 €
Goat Cheese¹²

Sweet Chili Hähnchenbrust 5,5 €
Sweet Chili Chicken Breast

Geräucherter Lachs⁸ 5,5 €
Smoked Salmon⁸

Tataki vom Kalb^{1,10,11,12,22,23}

lauwarmer Kürbissud, Kimchi, Knusperchip

Veal Tataki^{1,10,11,12,22,23}

Lukewarm Pumpkin Soup, Kimchi, Crispy Chips

14,0 €

Burrata >geräuchert<^{1,12,23}

Focaccia, Letschocreme, gelbe Tomaten, Römergewürz

Smoked Burrata^{1,12,23}

Focaccia, Lecho Cream, Yelow Tomatoes, Roman Spice

14,0 €

Tatar vom Lachs >angebraten<^{1,8,9,12,21}

fruchtiges Rote Bete-Ragout, Crumble, Kardamom

Seared Salmon Tartare^{1,8,9,12,21}

Fruity Beetroot Ragout, Crumble, Cardamom

14,0 €

Süppchen von der Kokosnuss^{1,8,9,12,23}

Zitronengras, Ingwer, gebratene Jakobsmuschel

Coconut Soup^{1,8,9,12,23}

Lemongrass, Ginger, Seared Scallop

9,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Rücken vom Hirsch >gepfeffert<^{1,9,12,13,20,23}

Rosenkohl, Hokkaidospalten, knusprige Klitscher, Ahornsirup

Saddle of Venison >Peppered<^{1,9,12,13,20,23}

Brussels Sprouts, Hokkaido Pumpkin Wedges, Crispy Potato Pancakes, Maple Syrup

32,5 €

Gebeizte Entenbrust >rosa gebraten<^{1,9,11,12,20,21,23}

Maronenpolenta, Brokkoli, Gelbe Rübe, Orangen, Hoi-Sin-Sauce

Cured Duck Breast >Roasted Pink<^{1,9,11,12,20,21,23}

Chestnut Polenta, Broccoli, Carrot, Oranges, Hoisin Sauce

25,5 €

Filet von der Goldbrasse >aus der Pfanne<^{1,8,9,12,20,23}

Fenchel, Tomate, Fregola, Petersilienpesto, Grana Padano

Seabass Fillet >Pan-Fried<^{1,8,9,12,20,23}

Fennel, Tomato, Fregola, Parsley Pesto, Grana Padano

24,5 €

Heimische Rotforelle>gebraten<^{1,8,12,20,23}

Gemüse-Cassoulet, weiße Bohnen, Jasmin Reis, Lardo

Local Red Trout >Pan-Fried<^{1,8,12,20,23}

Vegetable Cassoulet, White Beans, Jasmine Rice, Lardo

25,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

VEGAN
VEGAN

Hausgebackenes Pitabrot¹

Muhammara^{1,15}, Guacamole, Gemüseconfit, Tomatencreme

Homemade Pita Bread¹

Spiced Arabic Cream^{1,15}, Guacamole, Vegetable Confit, Tomato Cream

11,5 €

Süppchen von der Roten Bete >mild<^{11,23}

falsches Fischfilet, Sternanis,

Beetroot Soup >Mild<^{11,23}

Mock Fish Fillet, Star Anise

9,5 €

Gebackene Austernpilze >Gewürztempura< ^{1,10,11,22}

Wokgemüse, Reisbandnudeln, Erdnuss-Currysauce, Sesam

Baked Oyster Mushrooms >Spiced Tempura< ^{1,10,11,22}

Wok Vegetables, Rice Noodles, Peanut Curry Sauce, Sesame

16,5 €

Soja-Jogurt >Cheesecake<^{1,11,13,23}

Apfelsine, Qutre Epices, Panna-Cotta, Dooley´s

Soy Yogurt >Cheesecake< ^{1,11,13,23}

Orange, Four Spices, Panna-Cotta, Dooley´s

10,0 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

NASCHWERK

DESSERT

Dickmilch-Crème Brûlée^{1,9,12,15,23}

Ofenzwetschgen, Met-Eis, Biscotti

Dickmilch-Crème Brûlée^{1,9,12,15,23}

Oven-Baked Plums, Mead Ice Cream, Biscotti

11,5 €

>Gateau au Chocolat<^{1,9,12,13,14,23}

Pralinémasse, Karamell, Popcorn Eis

>Chocolate Cake<^{1,9,12,13,14,23}

Praline Filling, Caramel, Popcorn Ice Cream

11,5 €

Kleiner Apfelkuchen^{1,9,12,13,23}

Vanillesahne, gebrannte Mandel-Eis, Honigkrokant

Small Apple Pie^{1,9,12,13,23}

Vanilla Cream, Roasted Almond Ice Cream, Honey Brittle

11,5 €

Genuss-Fusion >108%<^{12,14}

Valrhona Nyangbo „Grand Crue“ Couverture 68%¹²

4cl Geist von Rathen

Böhmische Mirabelle 40% >oder< Spanische Orange 40%

Indulgence-fusion >108%<^{12,14}

Valrhona Nyangbo "Grand Crue" Couverture 68%¹²

Bohemian Mirabelle 40% >or< Spanish Orange 40%

9,0 €

Französische Käseauswahl >Affineur Kober<^{1,21,23}

Feigensenf, hausgebackenes Früchtebrot

French Cheese Selection >Affineur Kober<^{1,21,23}

Fig Mustard, Homemade Fruit Bread

15,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

EISBECHER SUNDAES

Walnuss und Karamel^{1,9,12,15}

Walnuss-Sahne-Karamell, Karamell Topping, Butterstreusel
Salted Caramel-Eis, Maple Walnut-Eis

Walnut and Caramel^{1,9,12,15}

*Walnut-cream-caramel, caramel topping, butter crumble
Salted caramel ice cream, maple walnut ice cream*

10,5 €

Gelbe Früchte^{1,9,12,23}

Mango-Ragout, Passionsfruchtsauce, Schokoladenraspel,
Mango-Joghurt-Eis, Passionsfruchtsorbet, Sahne

Yellow Fruits^{1,9,12,23}

*Mango ragout, Passion fruit sauce, Chocolate flakes,
Mango-yogurt-ice cream, Passion fruit sherbet, Whipped cream*

7,0 €

Kleiner Schwede^{1,9,12,23}

Apfelmus, Eierlikör, Schoko-Waffelbecher,
Vanille-Eis, Sahne

Small Swede^{1,9,12,23}

*Apple sauce, Egg liqueur, Chocolate waffle cup,
Vanilla-ice cream, Whipped cream*

7,0 €

Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich Eis der Firma Mövenpick.

EISAUSWAHL SELECTION OF ICE CREAM

Kugel Eis

Crema Vanille, Chocolate-Chips, Strawberry-Cream,
Stracciatella, Salted Caramel,
Mango-Joghurt, Maple-Walnut

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Heidelbeersorbet

1 scoop of ice cream

*Vanilla Cream, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Stracciatella,
Salted Caramel, Mango Yogurt, Maple-Walnut
Vegan ice cream: Passion fruit sherbet, Blueberry sorbet*

1,9 €

1 Portion Sahne

1 Portion Whipped Cream

1,9 €

GEEISTE DRINKS

Eiskaffee^{1,9,12}

Iced Coffee ^{1,9,12}

6,5 €

Eisschokolade^{1,9,12}

Iced Chocolate ^{1,9,12}

6,5 €

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

ALLERGENE

01 = Weizen
02 = Roggen
03 = Gerste
04 = Hafer
05 = Dinkel
06 = Kamut

07 = Krebstiere
08 = Fische
09 = Eier
10 = Erdnüsse
11 = Sojabohnen
12 = Milch
13 = Mandel

14 = Haselnüsse
15 = Walnüsse
16 = Cashewkerne
17 = Pecannüsse
18 = Paranüsse
19 = Macadamia – oder
Queensland-Nüsse
20 = Sellerie
21 = Senf
22 = Sesamsamen
23 = Schwefeldioxid
24 = Lupine
25 = Weichtiere

ALLERGENS

01 = wheat
02 = rye
03 = barley
04 = oats
05 = spelt
06 = kamut

07 = crustaceans
08 = fish
09 = eggs
10 = peanuts
11 = soybeans
12 = milk
13 = almond

14 = hazelnut
15 = walnut
16 = cashew nuts
17 = pecan nuts
18 = Brazil nuts
19 = macadamia nuts – or
Queensland nuts
20 = celery
21 = mustard
22 = sesame seeds
23 = sulphur dioxide
24 = lupins
25 = molluscs