

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 cream, Pesto

12,0 €

Hauptgerichte MAIN COURSES

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

Chimichurri-Creme, Emmentaler, Bacon, Jalapeños, French Fries
>oder<

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

Chimichurri-Creme, Jalapeños, French Fries

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

Chimichurri cream, Emmental cheese, Bacon, Jalapeños, French fries

>or<

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

Chimichurri cream, Jalapeños, French fries

17,5 €

Geschmorte Ochsenbacke >BBQ RUB<^{1,11,12,20,21,22,23}

Polenta-Creme, Buchenschwamm, Grana Padano, Zitronenthymian

Braised ox cheek^{1,11,12,20,21,22,23}

Polenta cream, Beech mushroom, Grana Padano, Lemon thyme

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<^{1,12}

Buntes Gemüse, Ricotta, Mozzarella, Petersilien-Pesto

*Baked potato*¹²

Mixed vegetables, Ricotta, Mozzarella cheese, Parsley pesto

14,5 €

Maishuhn >in zwei Gängen<

CORN CHICKEN >IN TWO COURSES<

Geschmorte Keule >Berliner Art<^{1,12,16,20,21,23}

Schmorzwiebel, La Ratte Creme, glasierter Apfel

Braised chicken leg >Berlin style<^{1,12,16,20,21,23}

Braised onion, La ratte cream, Glazed apple

DANACH

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

Bulgur, Schmorgemüse, Granatapfel, Harrissa

Roasted chicken breast >Moroccan<^{1,12,20,21}

Bulgur, Braised vegetables, Pomegranate, Harissa

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

Nationalpark Forelle >kalt gegart<^{1,8,11,12,22,23}

Seaweed-Salat, gerösteter Reis, Limettenfrische

National Park Trout >cooked cold<^{1,8,11,12,22,23}

Seaweed salad, Roasted rice, Lime zest

14,0 €

Dreierlei aus der Käserei >Lauterbach<^{1,9,12,21,23}

Salat, Frischkäsecreme, gebackene Zieglinde, Wildkräuter

Trio cheeses from the Lauterbach Dairy^{1,9,12,21,23}

Salad, Cream cheese, Baked goats cheese, Wild herbs

14,0 €

Steak-Tatar >angebraten<^{1,9,12,21}

Gerösteter Blumenkohl, Eigelb, Zitronen-Pankomehl

Steak Tartate>seared<^{1,9,12,21}

Roasted cauliflower, Egg yolk, Lemon panko breadcrumbs

14,0 €

Essenz von der Tomate >Spanisch<^{1,9,12,23}

Paprika, rote Linsen, Manchego-Pancakes

Spanish Tomato Essence^{1,9,12,23}

Paprika, Red lentils, Manchego pancakes

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

Nebraska Teres Major >aus der Pfanne<^{5,12,13,20,21,23}

Gebratene Linsen, Romanesco, Tomatenchutney, würzige Masala-Sauce

Nebraska Teres Major >from the pan< ^{5,12,13,20,21,23}

Roasted lentils, Romanesco cauliflower, Tomato chutney, Spicy Masala sauce

32,5 €

Havelländer Schweinefilet >Bio Manufaktur<^{9,12,20,21,23}

Glasierte Möhren, Erbsen, Kartoffelplätzchen, fermentierter Lang-Pfeffer

Havelland Pork Tenderloin >Bio product< ^{9,12,20,21,23}

Glazed carrots, Peas, Potato cakes, Fermented long pepper

26,5 €

Gebratener Rotbarsch >Wasabi-Peanut<^{1,8,9,10,11,12,20,23}

Cremige Süßkartoffel, Avocado, Miso Limettensauce

Roasted Rosefish >Wasabi Peanut< ^{1,8,9,10,11,12,20,23}

Creamy sweet potato, Avocado, Miso lime sauce

27,5 €

Geflämmtter Lachs >Label Rouge<^{8,12,20,23}

Camarague-Reis, Bohnen, Portobello, Lardo, Beurre Blanc

Seared Salmon >Label Rouge< ^{8,12,20,23}

Camarague rice, Beans, Portobello mushroom, Lardo, Beurre blanc sauce

26,5 €

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 €

Gelbes Gemüsesüppchen^{11,23}

Zitronengras, Knusprige Kichererbsen, Lauchzwiebel

Yellow Vegetable soup^{11,23}

Lemongrass, Crispy chickpeas, Spring onion

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 €

Exotic-Joghurt >Cheesecake< ^{1,11,13,23}

Mangogeele, Kokoscreme, Calamondin-Orange

Exotic yogurt >Cheesecake< ^{1,11,13,23}

Mango jelly, Coconut cream, Calamondin orange

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

Valrhona Schokoladenmousse >Caraibe<^{1,9,12,23}

Heide´s Gualitschi, Himbeeren, milde Rose

Valrhona Chocolate Mousse >Caraibe<^{1,9,12,23}

Heide´s Gualitschi, Raspberries, Mild Rose

11,5 €

Mascarpone >meets< Kirschen^{1,9,12,23}

Luftige Vanille-Ganache, Baiser, Kakaobohnen

Mascarpone >meets< Cherries^{1,9,12,23}

Fluffy Vanilla Ganache, Meringue, Cocoa Beans

11,5 €

Buttermilchkuchen >Cubes<^{1,9,12,23}

Geschmorter Rhabarber, Joghurtsorbet, braune Butter

Buttermilk Cake >Cubes<^{1,9,12,23}

Stewed rhubarb, Yogurt sherbet, Brown butter

11,5 €

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

Valrhona Nyangbo „Grand Cru“ Couverture 68%¹²

4cl Geist von Rathen

Böhmische Mirabelle 40% >oder< Spanische Orange 40%

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

Valrhona Nyangbo “Grand Cru“ 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

Erdbeer-Eisbecher^{1,9,12,23}

Erdbeeren, Weiße Schokoladenraspel,
Erdbeersauce, Erdbeer-Eis,
Vanille-Eis, Sahne

Strawberry Sundae^{1,9,12,23}

*Strawberries, White chocolate crumbling,
Strawberry sauce, Strawberry-ice cream,
Vanilla-ice cream, Whipped 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

1 Kugel Eis

Vanille, Schoko, Erdbeer, Amarena-Kirsch, Salted Caramel,
Mango-Joghurt, Stracciatella,
Maple-Walnut

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Heidelbeersorbet
Coconut Crisp

1 scoop of ice cream

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Amarena-Cherry,
Salted Caramel, Peach-currant, Stracciatella,
Maple-Walnut*

Vegan ice cream: Passion fruit sherbet, Blueberry sherbet, Coconut crisp

1,9 €

1 Portion Sahne

1 portion whipped cream

1,2 €

GEEISTE DRINKS

Eiskaffee^{1,9,12}

Iced coffee^{1,9,12}

7,0 €

Eisschokolade^{1,9,12}

Iced chocolate^{1,9,12}

7,5 €

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