

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
Nachmittags von 12.30 Uhr – 17.30 Uhr

Warme Küche
Abends von 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 einen „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, Knoblauchcreme, Pesto

Rustic bread >Italian style<^{1,12}

Tomato, basil, garlic cream, pesto

11,5 €

Hauptgerichte MAIN COURSES

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

Tatarensauce, Elbländer Käse, Bacon, Jalapeños, French Fries
>oder<

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

Tatarensauce, Jalapeños, French Fries

Our „terrace-burger“^{1,9,12,21,23}

Tartare-mayonnaise, „Elbländer“ cheese, bacon, jalapeños, french fries

>or<

Vegetarian terrace burger with avocado-quinoa-patty^{1,4,12,21,23}

Tartare-mayonnaise, jalapeños, french fries

17,0 €

Ochsenbacke >Brasato<^{1,12,20,21,23}

Rahmiger Kartoffelstampf, Speckbohnen, Marsalasauce

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

Creamy potato mash, green beans with bacon, Marsala sauce

26,0 €

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 >gebacken<¹²

Saure Sahne, Cheddar, Speck, Frühlingslauch, Pfeffer

*Baked potato*¹²

Sour cream, cheddar cheese, bacon, spring leek, pepper

13,5 €

Maishuhn >in zwei Gängen< CORN CHICKEN >IN TWO COURSES<

Geschmorte Keule >a la Coq au Vin<^{1,12,20,21,23}

Wurzelgemüse, Pinot Noir Sauce, knusprige Schalotten

Braised chicken leg >a la Coq au Vin<^{1,12,20,21,23}

Root vegetables, Pinot Noir sauce, crispy shallots

DANACH

Gebratene Brust >Kräuter gebuttert<^{11,12,20,21,23}

Tian, gebackener Maisgries, Gruyère, Dijon-Senf

Roasted chicken breast >herb-butter<^{11,12,20,21,23}

Ratatouille, baked maize semolina, "Gruyere" cheese, Dijon mustard

34,5 €

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}

Colored salad >nut mix<¹⁰

10,5 €

Wahlweise dazu:

Additional choice:

Ziegenfrischkäse¹²

4,0 €

Goat cheese¹²

Sweet Chili Hähnchenbrust

4,5 €

Sweet chili chicken breast

Geräucherter Lachs⁸

5,5 €

Smoked salmon⁸

Lachsforelle >Gewürzbeize<^{11,12,22,23}

Algensalat, Misojoghurt, fermentierter Chinakohl, Limette

Salmon trout >spiced marinade<^{11,12,22,23}

Seaweed salad, Miso-yogurt, kimchi, lime

14,0 €

Lauterbacher Ziegenkäse >griechisch<^{1,2,3,12,21,23}

Gemüsesalat, Kefir, Olivenölperlen, Kräuter, Brotchip

"Lauterbacher" goat cheese >Greek style<^{1,2,3,12,21,23}

Vegetable salad, kefir, olive oil-pearls, herbs, bread chip

13,5 €

Tatar vom Kalb >warm und kalt<^{11,12,22}

Erbsen, Hüttenkäse, Zitronenschaum, Affilla-Kresse

Tartar of veal >warm and cold<^{11,12,22}

Peas, Cottage cheese, lemon foam, affilla cress

14,0 €

Süppchen von gelben Karotten^{1,8,12,23}

Kokos, Zitronengras, Heilbutt, Baharat-Croutons

Soup of yellow carrots^{1,8,12,23}

Cocos, lemongrass, halibut, Baharat-croutons

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

Gebratenes Onglet >Butcher True Wilderness<^{1,9,12,20,21,23}

Violetter Blumenkohl, Falafeltaler, Limonelle

Roasted hanging tender^{1,9,12,20,21,23}

Violet cauliflower, falafel, lime

27,5 €

Dry Aged Federstück vom Schwein >Rosa<^{1,12,20,21,23}

Bratkartoffeln, Bergkäse, Petersilie, Senf

Dry Aged Pluma >medium<^{1,12,20,21,23}

Fried potatoes, "mountain" cheese, parsley, mustard

24,5 €

Langburkersdorfer Rotforelle >confiert<^{1,8,9,12,23}

Fregola, Spinat, Carbonara, Guanciale

Filet of red trout >confit<^{1,8,9,12,21}

Fregula, spinach, carbonara, Guanciale bacon

25,5 €

Filet vom Steinköhler >gerollt<^{1,8,11,12,23}

Asiatisches Gemüse, Takuan, Sobanudeln, Tom kha Gai

Filet of pollack >rolled<^{1,8,11,12,23}

Asian vegetables, pickled radish, Soba noodles, Tom kha Gai

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 Focaccia¹

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

Homemade Focaccia¹

Spiced Arabic cream^{1,15}, guacamole, vegetable confit, tomato cream

11,5 €

Süppchen von Süßkartoffeln >Mexikanisch<^{11,23}

Limette, Räuchertofu, Koriander

Sweet potato soup >Mexican style<^{11,23}

Lime, smoked tofu, coriander

9,5 €

Orzo Risotto¹

Bunte Tomaten, Rucola, Champignons

Orzo risotto¹

Tomatoes, rocket, white mushrooms

16,5 €

Kokoscreme >geliert<^{1,23}

Himbeersorbet, Muscovadozucker, Ingwer

Cocos cream >jellified<^{1,23}

Raspberry sorbet, cane sugar, ginger

9,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

NASCHWERK

DESSERT

Joghurt >Eiskalt<^{9,12,23}

Erdbeeren, Rhabarber, Holunderblütensud

Yogurt >ice cold<^{9,12,23}

Strawberries, rhubarb, elderflower soup

11,5 €

Gewürzschokolade^{1,9,11,12}

Popcorn, Curry, Karamell-Eis, Kakaobohnen

Spiced chocolate^{1,9,11,12}

Popcorn, curry, caramel-ice cream, cacao beans

11,5 €

Cheese Cake >New York Style<^{1,9,12,23}

Butterkeks, Johannisbeeren, Tonkabohne, Kerbel

New York cheese Cake^{1,9,12,23}

Butter biscuit, currants, Tonka bean, chervil

11,5 €

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

Valrhona Nyangbo „Grand Crue“ Couverture 68%¹²

4cl Geist von Rathen

Haselnuss 40% >oder< Quitte 40%

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

Valrhona Nyangbo "Grand Crue" Couverture 68%¹²

Hazelnut 40% >or< quince 40%

9,0 €

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

Feigensenf, hausgebackenes Früchtebrot

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 Karamell^{1,9,12,15,23}

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

Walnut and caramel^{1,9,12,15,23}

*Walnut-cream-caramel, caramel topping,
Butter crumble, salted-caramel-ice cream,
Maple-Walnut-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 sorbet, whipped cream*

7,0 €

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

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

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

*Apple puree, egg liqueur, chocolate waffle cup,
Vanilla ice cream, whipped cream*

7,0 €

Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich Eis der Firma Mövenpick.

EISAUSWAHL CHOICE OF ICE CREAM

1 Kugel Eis

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

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Himbeersorbet
Coconut Crisp

1 scoop of ice cream

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Amarena-Cherry,
Salted Caramel, Mango-Yogurt, White Chocolate,
Stracciatella, Maple-Walnut*

Vegan ice cream: passion fruit sorbet, raspberry sorbet, coconut-crisp

1,9 €

1 Portion Sahne

1 portion whipped cream

1,2 €

GEEISTE DRINKS

Eiskaffee^{1,9,12}

Iced coffee^{1,9,12}

6,5 €

Eisschokolade^{1,9,12}

Iced chocolate^{1,9,12}

6,5 €

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

ALLERGENE

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

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

14 = hazelnut
15 = walnut
16 = cashew kernels
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