

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
Nachmittag von 12.30 Uhr – 17.30 Uhr

Warme Küche Hauptkarte
Abend 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

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

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

Bärlauch-Mayo, Elbländer Käse, Bacon, French Fries

>oder<

Vegetarischer „Terrassen-Burger“ mit Halloumi^{1,9,12,21,23}

Bärlauch-Mayo, French Fries

Our „terrace-burger“^{1,9,12,21,23}

Wild-garlic-mayonnaise, „Elbländer“ cheese, bacon, french fries

>or<

Vegetarian terrace burger with halloumi^{1,9,12,21,23}

Wild-garlic-mayonnaise, french fries

17,0 €

Ochsenbacke >Brasato<^{1,11,12,20,21,23}

Kartoffel-Petersilienpüree, junge Möhren, Portweinsauce

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

Potato-parsley mash, young carrots, Port wine 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

Kabeljau >braune Butter<^{8,12,13,20,21,23}

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 >gefüllt<

Lauterbacher Ziegenquark, Frühlingslauch, Dresdner Berle, Kräuter

Baked potato >filled<

"Lauterbacher" goat curd, spring leek, "Dresdner Berle" cheese, herbs

14,5 €

Maishuhn >in zwei Gängen<

CORN CHICKEN >IN TWO COURSES<

Geschmorte Keule >Ragout<^{12,16,20,21,23}

Cashewkerne, Erbsenschaum, milde Minze, Kresse

Braised chicken leg >ragout<^{12,16,20,21,23}

Cashews, pea foam, mild mint, cress

DANACH

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

Datteltomaten, Zucchini, Drillinge, Grana Padano

Roasted chicken breast >mediterranean<^{12,20,21,23}

Tomatoes, zucchini, potatoes, Grana Padano

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< Dijonsenf-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

Kalte Rinderhüfte >mariniert<^{1,9,11,12,23}

Ochsenherztomate, Soja-Aromen, Hüttenkäse, junge Kräuter

Cold beef haunch >marinated<^{1,9,11,12,23}

Tomato, soy-flavor, goat cheese, herbs

14,5 €

Heimische Ziegenlinde >zweierlei<^{1,12,21,23}

Eigelb, Schnittlauch, Speck, Sauerrahm

Regional goat cheese >twofold<^{1,12,21,23}

Egg yolk, chives, bacon, sour cream

14,5 €

Lauwarmes Lachstatar >angebraten<^{8,9,12,22}

Kimchi, Kartoffelcreme, Sesam, knusprige Glasnudeln

Lukewarm salmon tartare >roasted gently<^{8,9,12,22}

Kimchi, potatocream, sesame, crispy glass noodles

14,5 €

Süppchen von der Süßkartoffel^{7,12,23}

Kokos, Zitronengras, Garnelen, wilder Puffreis

Sweet potato >soup<^{7,12,23}

Cocos, lemongrass, shrimps, puffed rice

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

Kalbshüftensteak >aus der Pfanne<^{1,9,20,21}

Gewürzgnocchi, Kräuterseitlinge, Bernaise-Crunch, Speckjus

Steak of veal haunch >from the pan<^{1,9,20,21,23}

Spiced Gnocchi, mushrooms, Bernaise-Crunch, bacon jus

25,5 €

Amerikanisches Flat Iron >gebraten<^{9,12,20,21,23}

Ofenkartoffeln, Mais, indische Petersilie, Mole-Sauce

American Flat Iron >roasted<^{9,12,20,21,23}

Oven potatoes, Indian parsley, Mole-Sauce

26,5 €

Lachsforelle >von hier<^{1,8,9,12,23}

Fregola, Pesto, Gurke, Schnittlauchsauce

Salmon trout >regional<^{1,8,9,12,23}

Fregola rice, pesto, cucumber, chives-sauce

25,5 €

Filet vom Rotbarsch >Mittelstück<^{8,12,23}

Blumenkohl Variation, Quinoa, Limettenblattsauce

Fillet of redfish >centre<^{8,12,23}

Variation of cauliflower, quinoa, lime leaf-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 Focaccia¹

Muhammara^{1,15}, Guacamole, Aioli¹¹, Tomatencreme

Homemade Focaccia¹

Spiced Arabic cream^{1,15}, guacamole, aioli¹¹, cream of tomatoes

11,5 €

Erbensüppchen >würzig<^{1,11,23}

Vollkorn-Olivenölcroustons, Affilla

Pea soup >spicy<^{1,11,23}

Olive oil croutons made of whole grain, Affilla cress

9,5 €

Reispfanne >Kuba<^{1,11}

Bohnen, Mais, Paprika, Tomate

Rice pan >Cuba<¹

Beans, maize, paprika, tomato

16,5 €

Mandelkuchen >Vegan<^{1,11,23}

Schokoladencreme, Johannisbeer-Litchisorbet

Almond cake >Vegan<^{1,11,23}

Chocolate cream, currant-litchi sorbet

11,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

NASCHWERK

DESERT

Himbeere >Exotisch<^{1,9,12,23}

Kokos-Ingwersorbet, Kalamansicreme, Melasseküchlein

Raspberry >exotic<^{1,9,12,23}

Cocos-ginger sorbet, kalamansi cream, molasses cake

10,5 €

Schokoladenmousse >geist<^{1,9,12,13,14}

Flugmango, Madras Curry, Schmand

Chocolate mousse >iced<^{1,9,12,13,14}

Mango, "Madras" curry, cream

10,5 €

Griechischer Joghurt >gesüßt<^{1,4,12}

Drambui-Crumble, Krokantblätter, Erdbeersorbet

Greek yoghurt >sweetened<^{1,4,12}

Drambui-Crumble, brittle, strawberry sorbet

10,5 €

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

Valrhona Nyangbo „Grand Crue“ Couverture 68%¹²

4cl Geist von Rathen

Böhmische Mirabelle 40% >oder< Ingwer 40%

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

Valrhona Nyangbo "Grand Crue" Couverture 68%¹²

Bohemian mirabelle 40% >or< ginger40%

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

Kirsch und Schokolade^{9,12,23}

Kirschragout, Schokoladen Topping, Schokoraspel,
Cherry-Cookie Eis, Amarenakirsch Eis
Chocolate-Chips Eis, Sahne

Cherry and chocolate^{9,12,23}

*Ragout of cherries, chocolate topping, chocolate flakes,
Cherrie-Cookie ice cream, Amarena-Cherry ice cream
Chocolate-Chips ice cream, whipped cream*

9,0 €

Gelbe Früchte^{9,12,23}

Mango Ragout, Passionsfruchtsauce, Schokoladenraspel
Aprikose-Schmand Eis, Passionsfruchtsorbet, Sahne

Yellow Fruits^{9,12,23}

*Mango ragout, passion fruit sauce, chocolate flakes
Apricot-Cream ice cream, passion fruit sorbet, whipped cream*

6,5 €

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*

6,5 €

Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich Eis der Firma Mövenpick

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

EISAUSWAHL CHOICE OF ICE CREAM

1 Kugel Eis

Vanille, Schoko, Amarena-Kirsch, Salted Caramel,
Aprikose-Schmand, Coconut-Crisp, Erdbeer,
Pfirsich-Johannisbeere, Maple-Walnut

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet
Cherry-Cookie Eis

1 scoop of ice cream

Vanilla, Chocolate, Amarena-Cherry,
Salted Caramel, Apricot-Cream, Coconut-Crisp,
Strawberry, Peach-Currant, Maple-Walnut

Vegan ice cream: passion fruit sorbet, lemon sorbet, cherry-cookie

1,9 €

1 Portion Sahne

1 portion whipped cream

1,2 €

GEEISTE DRINKS

Eiskaffee^{1,9,12}

Iced coffee

6,5 €

Eisschokolade^{1,9,12}

Iced chocolate

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