

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}

Getrübete Mayonnaise, Elbländer Käse, Bacon, French Fries

>oder<

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

Getrübete Mayonnaise, French Fries

Our „terrace-burger“^{1,9,12,21,23}

Truffle-mayonnaise, „Elbländer“ cheese, bacon, french fries

>or<

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

Truffle-mayonnaise, french fries

17,0 €

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

Maniokstampf, geschmorter Lauch, Teriyaki-Sauce

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

Manioc mash, braised leek, teriyaki-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<¹²

Kräuterquark, Frühlingslauch, Dresdner Berle

*Baked potato >filled<*¹²

Herbal curd, spring onions, "Dresdner Berle" cheese

14,5 €

Maishuhn >in zwei Gängen<

CORN CHICKEN >IN TWO COURSES<

Geschmorte Keule >Stroganoff<^{9,12,20,21,23}

Gurke, Champignon, Rote Beete, Kerbel

Braised chicken leg >Stroganoff<^{9,12,20,21,23}

Cucumber, mushrooms, beetroot, chervil

DANACH

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

Duftreis, Bacon, Schnittzwiebel, Zitrusmarinade

Roasted chicken breast >spicy<^{11,12,20,21,23}

Fragrant rice, bacon, onion, citrus-marinade

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

Geräuchertes Schweinefilet^{1,12,23}

Petersilienwurzel, mariniertes Rettich, Parmesanhippe

Smoked porkfilet^{1,12,23}

Parsley root, marinated radish, crispy parmesan-cheese

14,5 €

Italienischer Burrata >>würzig<^{1,9,12,23}

Geschmolzene Paprika, Olivenölperlen, Landei

Italian "Burrata" >piquant<^{1,9,12,23}

Melted pepper, oliveoil-pearls, egg

14,5 €

Lauwarmes Lachstatar >angebraten<^{8,9,11,12,22}

Edamame, Miso, Glasnudeln

Lukewarm salmon tartare >roasted gently<^{8,9,11,12,22}

Edamame, miso, glass-noodles

14,5 €

Süppchen von der Esskastanie^{12,20,23}

Portwein, Crème fraîche, Kalbs-Sate, Schnittlauch

Chestnut soup^{12,20,23}

Port wine, Crème fraiche, calf, chives

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

Hirschkalbskeule >rosa gebraten<^{1,9,12,20,21,23}

Polenta-Taler, Austernpilze, Bergkäse, Zitronencreme

Haunch of fawn >roasted pink<^{1,9,12,20,21,23}

Polenta, oyster mushrooms, mountain cheese, citrus-cream

27,5 €

Gebratene Entenbrust >Mais gefüttert<^{1,9,12,20,21,23}

Allerlei vom Kürbis, La Ratte Kartoffel, Hoisin-Jus

Fried breast of cornduck^{1,9,12,20,21,23}

All kinds of pumpkin, "La Ratte" potatoes, hoisin-sauce

26,5 €

Filet vom Saibling >von hier<^{8,12,23}

Kräuterkartoffeln, Navetten, Crème fraîche, Beurre Rouge

Filet of char >regional<^{8,12,23}

Herbal potatoes, turnips, Crème fraîche, Beurre Rouge

25,5 €

Heilbuttfilet >Wildfang<^{1,8,12,23}

Taboulé, Zucchini-Ecken, Auberginencreme, Baharat

Filet of halibut >wild<^{1,8,12,23}

Taboulé, courgette-wedges, aubergine-cream, Baharat

27,5 €

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 €

Süppchen vom Kürbis >aromatisch<^{1,10,11,23}

Erdnussbutter, rotes Curry, knusprige Kerne

Pumpkin soup >spicy<^{1,10,11,23}

Peanutbutter, red curry, crispy seeds

9,5 €

Cremiges Risotto^{1,11}

Karamellierte Schwarzwurzel, Räuchertofu, getrocknete Tomaten

Creamy risotto^{1,11}

Caramelized salsify, smoked tofu, dried tomatoes

16,5 €

Ras el-Hanout Kuchlein^{1,11,23}

Datteln, Bananensorbet, gepuffter Bulgur

"Ras el-Hanout" cake^{1,11,23}

Dates, banana sorbet, puffed bulgur

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, Pfirsichsorbet

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

Drambui-Crumble, brittle, peach sorbet

10,5 €

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

Valrhona Nyangbo „Grand Cru“ Couverture 68%¹²

4cl Geist von Rathen

Böhmische Mirabelle 40% >oder< Ingwer 40%

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

Valrhona Nyangbo "Grand Cru" 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
Pfirsich-Johannisbeere Eis, Passionsfruchtsorbet, Sahne

Yellow Fruits^{9,12,23}

*Mango ragout, passion fruit sauce, chocolate flakes
Peach-currant 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,
Pfirsich-Johannisbeere, Coconut-Crisp, Erdbeer,
Maple-Walnut

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet
Cherry-Cookie Eis

1 scoop of ice cream

Vanilla, Chocolate, Amarena-Cherry,
Salted Caramel, Peach-currant, Coconut-Crisp,
Strawberry, 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