

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

kleine Mittagskarte
12.30 Uhr – 15.00 Uhr

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“^{1,9,21,23}

Caesar-Mayo, Cheddar, Bacon, French Fries

>oder<

Vegetarischer „Terrassen-Burger“ mit Halloumi¹²

Caesar-Mayo, French Fries

Our „terrace-burger“^{1,9,21,23}

Caesar-mayonnaise, cheddar cheese, bacon, french fries

>or<

Vegetarian terrace burger with halloumi, french fries

16,0 €

Geschmorte Ochsenbacke >Al Pastor<^{1,12,20,21,23}

Kartoffel-Risotto, Blumenkohl, Petersilienjus, Röstzwiebel

Braised ox cheek >Al Pastor<^{12,120,21,23}

Risotto of potatoes, cauliflower, parsley jus, fried onions

22,5 €

Ofenkartoffel >gefüllt<^{1,9,12}

Paprika, Frischkäse, Mozzarella, Speck

Baked potato >filled<^{1,9,12}

Pepper, cream cheese, mozzarella, bacon

13,5 €

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< ^{13,14,15,10}
Balsamico²³ >oder< Dijonsenf-Honig ^{21,23}
>oder< Salatsauce Elbresidenz ^{9,21,23}

Colored salad >nut mix< ^{13,14,15,10}
Balsamico ²³ or Dijon-mustard-honey sauce ^{21,23}
or Elbresidenz house dressing ^{9,21,23}

10,5 €

Wahlweise dazu:	Ziegenfrischkäse ¹²	4,0 €
<i>Additional choice:</i>	<i>Goat cheese</i>	
	Gebratene Hähnchenbrust	4,5 €
	<i>Roasted chicken breast</i>	
	Croutons ^{1,9,12}	1,5 €
	<i>Croutons</i>	
	Geräucherter Lachs ⁸	5,5 €
	<i>Smoked salmon⁸</i>	

Graved Lachs >Loch Duart< ^{8,9,12,23}
Schnittlauch-Schmand, marinierte Gemüsestreifen, Lachskaviar

Graved salmon >Loch Duart< ^{8,9,12,23}
Sour cream with chive, marinated vegetables stripes. caviar of salmon

15,5 €

Lauterbacher Ziegenfrischkäse >geliert< ^{1,9,12,23}
Radieschen, gebackenes Eigelb, Wildkräuter, knuspriges Brot

"Lauterbacher" goat cream cheese >gelled < ^{1,9,12,23}
Radish, baked egg yolk, wild herbs, crispy bread

13,0 €

Süppchen vom jungen Lauch >französisch< ^{1,12,21,23}
Kartoffel, Pesto-Crostini mit Rinderschinken

Soup of leek >French style< ^{1,8,12,21,23}
Potato, pesto-crostini with ham of beef

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 Kalb >Entrecôte< 1,12,20,21,23

Ofengemüse, gefüllte Jalapeño, Popcornfalafel, Beef-Bacon

Roasted veal >Entrecôte< 1,12,20,21,23

Oven baked vegetables, filled jalapenos, popcorn falafel, beef-bacon

25,5 €

Dry Aged Federstück >Schwein< 20,21,23

Tomaten, mediterrane Kartoffelecken, Römergewürz, Basilikum

Dry Aged back piece >pork< 20,21,23

Tomatoes, mediterranean potato wedges, roemer spice, basil

21,5 €

Rinderschulter >Flat Iron< 1,9,12,20,21,23

Brokkolicreme, Bimi, Parmesannocken,
Tellicherry-Pfeffer

>Flat Iron< Steak 1,11,20,21,23

Broccoli crème, cabbage, fried parmesan-mashed potatoes, tellicherry pepper

24,5 €

Lachsforelle >von hier< 1,8,9,12,20,21,23

Fregotto, junges Gemüse, Harrissa, Rieslingsauce

Salmon trout >regional< 1,11,20,21,23

Pasta Risotto, vegetables, spicy herb crème, "Riesling" white wine sauce

23,5 €

Steinköhler >aus der Pfanne< 8,12,13,20,21,23

Schmand-Kartoffeln, Beurre Blanc, Mandeln, Passe Pierre

Pollack >from pan< 1,11,20,21,23

Sour cream potatoes, Beurre Blanc, almonds, passe pierre

24,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

VEGAN

Hausgebackenes Focaccia¹

Auberginencreme, Guacamole, Aioli¹¹, Tomatencreme

Homemade Focaccia¹

Cream of aubergine, guacamole, aioli¹¹, cream of tomatoes

11,5 €

Karottensüppchen >würzig<^{20,21,23}

Kokosmilch, Ingwer, Tom Yum-Paste, Schwarzbrot

Carrots soup >spicy<

Coconut milk, ginger, tom-yum-paste, bread

9,5 €

Wurzelgemüse >Falsches Tatar<^{1,19,20,21,23}

Möhren[Eigelb], Kräuteremulsion, Lommatscher Sprossen

Root vegetable >Tartare false<

Carrots [Egg yolk], emulsion of herb, "Lommatscher" sprouts

12,5 €

Risotto >Erbsen<²³

Grüner Spargel, gefüllte Rote Perle, Reischip

Risotto >peas<²³

Green asparagus, stuffed red tomatoe with courgette, rice crisp

16,5 €

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

Vanille-Sojacreme, 2x Amarena-Kirschen

Chocolate Brownie>Vegan<^{1,11,23}

Cream of vanilla soy, 2x "Amarena" Cherries

10,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

NASCHWERK

Sorbet-Variation^{1,4,5,9,12,13,14,15}

Holunderblütensoda, Himbeersauce, Attsina-Kresse

Variety of sorbet^{1,4,5,9,12,13,14,15}

Elderflower-soda, raspberry sauce, Attsina-Cress

9,5 €

Panna Cotta >Vanille<^{1,9,12,13,23}

Grüner Apfel, Cerealien, Karamell-Eis

Panna Cotta >Vanilla<^{1,9,12,13,23}

Green apple, cerealien, caramel-ice cream

10,5 €

Creme Brûlée^{5,9,12}

Tonkabohne, Blaubeeren, Joghurt-Eis

Creme Brûlée^{5,9,12}

Tonka bean, blueberries, yoghurt ice cream

11,5 €

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

Valrhona Nyangbo „Grand Cru“ Couverture 68%¹²
4cl Geist von Rathen

Spanische Orange 40% >oder< edle Haselnuss¹⁴ 40%

Indulgence-fusion >108%<

Valrhona Nyangbo "Grand Cru" Couverture 68%

Spanish orange 40% >or< premium hazelnut¹⁴40%

8,0 €

Käseauswahl >Affineur Kober<^{1,9,23,21}

Feigensenf, hausgebackenes Früchtebrot

Cheese selection >Affineur Kober<^{1,9,23,21} *Fig mustard, homemade fruit bread*

14,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

EISBECHER SUNDAES

Joghurt und Beeren^{1,9,12,23}

Beerenragout, griechischer Joghurt mit Honig,
Streusel, Himbeer-Sahnemousse-Eis,
Frozen-Joghurt-Eis, Sahne

Yogurt and berries^{1,9,12,23}

*Ragout of berries, greek yogurt with honey,
Crumble, raspberry-cream mousse ice cream
Frozen yogurt ice cream, whipped cream*

9,5 €

Gelbe Früchte^{9,12,23}

Mango Ragout, Passionsfruchtsauce, Schokoladenraspel
Pfirsich-Johannisbeer-Eis, Passionsfruchtsorbet, Sahne

Yellow Fruits

*Mango ragout, passion fruit sauce, chocolate flakes
Peach-currant 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 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

Unsere Preise enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

EISAUSWAHL CHOICE OF ICE CREAM

1 Kugel Eis

Vanille, Schoko, Himbeer-Sahnemousse,
Frozen-Yogurt, Coconut-Crisp, Salted Caramel
Erdbeer-Rhabarber, Pfirsich-Johannisbeere

Vegane Eissorten: Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet

1 scoop of ice cream

*Vanilla, chocolate, raspberry-cream mousse,
Frozen-yogurt, coconut-crisp,
Salted caramel, strawberry-rhubarb, peach-currant
Vegan ice cream: passion fruit sorbet, lemon sorbet*

1,7 €

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 €

Geeister Milchshake des Tages^{1,12}

Iced milk shake of the day

5,5 €

Umbestellungen werden mit 3 Euro berechnet.

Modified orders will be charged with 3 euro.

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

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