

.....

SPEISEKARTE

.....

*KLASSISCHE AROMEN IMMER WIEDER NEU INTERPRETIERT. WIR
BRINGEN KULINARISCHEN GESCHMACK MIT PERFEKTION,
LEIDENSCHAFT UND KREATIVITÄT AUF DEN TELLER.*

*Die ElbUferei bekocht und verwöhnt ihre Gäste unkompliziert, modern, kreativ und vor
allem mit viel Spaß an der Sache. Eine enge Zusammenarbeit mit Bauern, Herstellern
und Produzenten aus der Region liegt uns am Herzen.*



UNSER ElbUferei MENÜ

3-GANG MENÜ € 49
Ohne **TOMATENCONSOMMÉ**
Ohne **GEBEIZTE FORELLE**

4-GANG MENÜ € 67
Ohne **TOMATEN- CONSOMMÉ**

5-GANG MENÜ € 75

BUTTERNUT KÜRBIS

MISO, HARISSA, RADICCHIO & PISTAZIE

BUTTERNUT PUMPKIN, MISO, HARISSA, RADICCHIO & PISTACHIO

TOMATENCONSOMMÉ

SAFRAN, OLIVE & RAUCHMANDEL

TOMATO CONSOMMÉ, SAFFRON, OLIVE & SMOKED ALMOND

GEBEIZTE FORELLE

BIRNE, SELLERIE, LAUCH & KAVIAR

CITRUS- CURED TROUT, PEAR, CELERY, LEEK & CAVIAR

RINDER RIPPE

SCHNITTLAUCHCREME, LILA KARTOFFEL, MANGOLD & VADOUVAN

BEEF RIB, CHIVE CREAM, PURPLE POTATO, SWISS CHARD & VADOUVAN

ZWETSCHGE

ROTE BEETE, KARDAMOM & HONIG

DAMSON PLUM, BEETROOT, CARDAMOM & HONEY

Bestellung bis 20:00 Uhr



snacks

SAUERTEIGBROT ^{A1,G} € 7.5
von Elias Boulanger
ERBSENBUTTER & GEBRANNTER LAUCH
SOURDOUGH BREAD FROM ELIAS BOULANGER, GREEN PEA BUTTER & ROASTED LEEK

VEGGIE

BABA GANOUSH ^{A1,C,F,J,K,L} € 9
PETERSILIE, SALZZITRONE, SESAM & PITA
BABA GANOUSH, PARSLEY, SALTED LEMON, SESAME & PITA

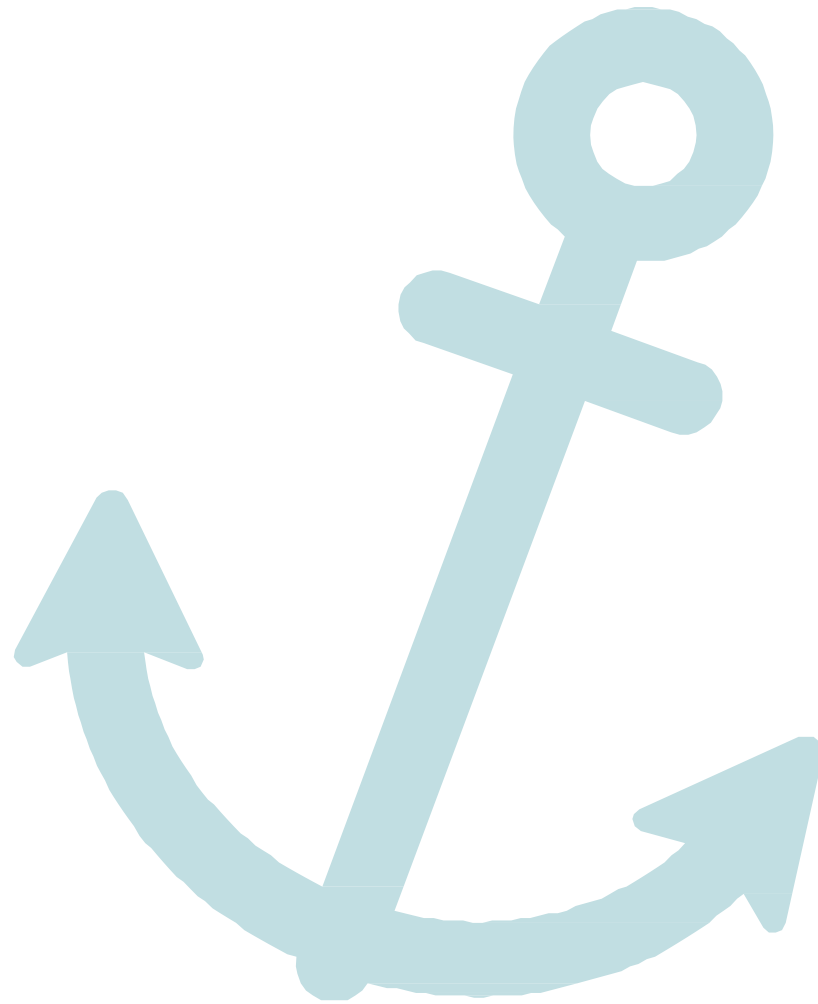
ASIATISCHER SCHWEINEBAUCH ^{A1,C,E,F,I,J} € 11
SHIITAKE, YUZU, KORIANDER & ERDNUSS
ASIAN PORK BELLY, SHIITAKE MUSHROOMS, YUZU, CORIANDER & PEANUT

GEBEIZTE JAKOBSMUSCHEL ^{A1,D,F,H2,N} € 11
DASHI, BERGAMOTTE, GURKE & HASELNUSS
CURED SCALLOPS, DASHI, BERGAMOT, CUCUMBER & HAZELNUT

CORN RIBS ^{C,F,i,j} € 9
MAIS, LIMETTE, KORIANDER & CHILI
CORN RIBS, CORN, LIME, CORIANDER & CHILI

VEGGIE





TORTILLA SALAT ^{A1,I, J} **VEGAN** € 13.5
TOMATENSALSA, MAIS, FERMENTIERTER KNOBLAUCH, SCHWARZE BOHNE & ZWIEBEL
TORTILLA SALAD, TOMATO- SALSA, CORN, FERMENTED GARLIC, BLACK BEANS & ONION

TOMATENCONSOMMÉ ^{A1,C,F,G,H,I,J} **VEGGIE** € 9.5
SAFRAN, OLIVE & RAUCHMANDEL
TOMATO CONSOMMÉ, SAFFRON, OLIVE & SMOKED ALMOND

GEBEIZTE FORELLE ^{F,I,J} € 16
BIRNE, SELLERIE, LAUCH & KAVIAR
CITRUS- CURED TROUT, PEAR, CELERY, LEEK & CAVIAR

BUTTERNUT KÜRBIS ^{F,C,H7} **VEGGIE** € 16
MISO, HARISSA, RADICCHIO & PISTAZIE
BUTTERNUT PUMPKIN, MISO, HARISSA, RADICCHIO & PISTACHIO

KALBSTATAR ^{C,I,J,L} **80g / 160g**
€13 / € 18
WALDPILZE, TRÜFFEL, ESTRAGON, PORTWEIN & PARMESAN
VEAL TARTARE, FOREST MUSHROOMS, TRUFFLE, TARRAGON, PORT WINE & PARMESAN



.....

mittendrin

.....

GERÖSTETE PAPRIKA A,G,I

VEGAN

€ 18

KICHERERBSE, COUSCOUS, MINZE & JOGHURT

ROASTED PEPPERS, CHICKPEA, COUSCOUS, MINT & YOGURT

FREGOLA SARDA A,C,E,F,G,H, M

VEGGIE

€ 19

THAI BASILIKUM, PECORINO, SCHWARZE TOMATE, FENCHEL & RAUCHMANDEL

FREGOLA SARDA, THAI BASIL, PECORINO, BLACK TOMATO, FENNEL & SMOKED ALMOND

DORADE A, D, F, G

€ 26

MAIS, ERBSE, SCHWARZER RETTICH, KERBEL & SOJASCHAUM

GILTHEAD BREAM, CORN, PEAS, BLACK RADISH, CHERVIL & SOYA FOAM

RINDER RIPPE A,C,F,G,I,J

€ 28

SCHNITTLAUCHCREME, LILA KARTOFFEL, MANGOLD & VADOUVAN

BEEF RIB, CHIVE CREAM, PURPLE POTATO, SWISS CHARD & VADOUVAN



.....

steaks

.....

KALBFILET 200g ————— € 36
VEAL TENDERLOIN 200G

DRY AGED RINDER RIB EYE 250g ————— € 38
BEEF RIB EYE 250G

REHRÜCKEN 200g ————— € 42
SADDLE OF VENISON 200G

ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:

KARTOFFEL- TRÜFFELCREME, WALDPILZE & VADOUVAN JUS C.F.G,M,H,I,J

POTATO- TRUFFLE CREAM, FOREST MUSHROOMS & VADOUVAN- JUS



ZWETSCHGE C,G,L € 9

ROTE BEETE, KARDAMOM & HONIG

DAMSON PLUM, BEETROOT, CARDAMOM & HONEY

BIRNE A1,C,F,G,M € 9

CREME FRAICHE, KAFFEE & BUCHWEIZEN

PEAR, CRÈME FRAICHE, COFFEE & BUCKWHEAT

BLAUSCHIMMELKÄSE ESPUMA A1,C,E,F,G,H,K € 9

SAUERKIRSCHEN, SCHWARZE WALNUSS & KARMELISIERTER PUMPERNICKEL

BLUE CHEESE FOAM, SOUR CHERRY, BLACK WALNUT, CARMELIZED RYE BREAD

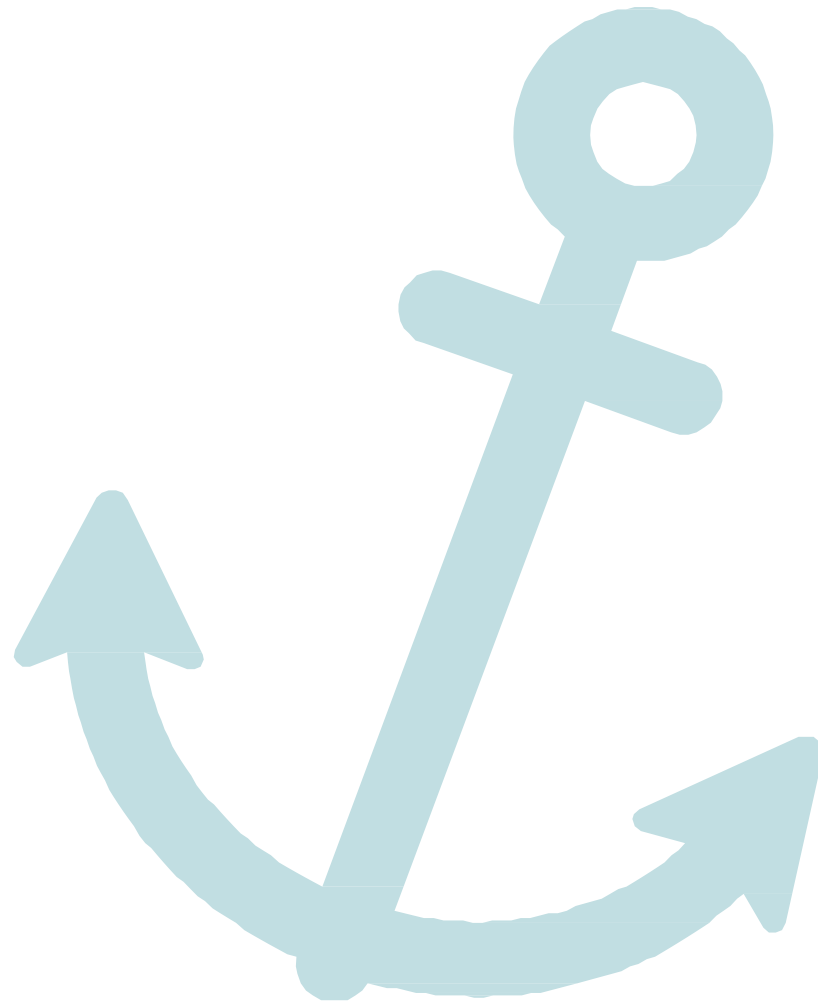
EIS & SORBET Je Kugel € 2.5

NACH TAGESANGEBOT

ICE CREAM & SORBET AS PER DAILY OFFER

each scoop € 2.5





ALLERGENE | ALLERGENS

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.

Please ask our service staff for information pertaining to additives and allergens.

A: Gluten / **gluten**

A1: Weizen / **wheat**

A2: Roggen / **rye**

A3: Gerste / **barley**

A4: Hafer / **oats**

B: Krebstiere / **crustaceans**

C: Eier von Geflügel / **eggs**

D: Fisch / **fish products**

E: Erdnüsse / **peanuts**

F: Sojabohnen / **soybeans**

G: Milch von Säugetieren / **milk products**

H: Schalenfrüchte / **nuts**

H1: Mandel / **almond**

H2: Haselnüsse / **hazelnut**

H3: Walnuss / **walnut**

H4: Cashewnuss / **cashew**

H5: Pecannuss / **pecan**

H6: Paranuss / **brazil nuts**

H7: Pistazie / **pistachio**

H8: Macadamianuss / **macadamia**

I: Sellerie / **celery**

J: Senf / **mustard**

K: Sesamsamen / **sesame seeds**

L: Schwefeloxid und Sulfite / **sulfur oxide and oxides**

M: Lupinen / **lupine**

N: Weichtiere / **molluscs**

