



EINFACH
UNKOMPLIZIERT
GENIESSEN

LECKER VORWEG

CURRY-KOKOS-SUPPE

mit Geflügel-Satéspiess, dazu Brot aus unserer Backstube 8,90



MEDITERRANE TOMATENSUPPE

mit Mozzarellawürfeln und Basilikumpesto, dazu Brot aus unserer Backstube 8,90



ROTE BEETE CARPACCIO

dünne Scheiben von Roter Beete mit gratiniertem Ziegenkäse, Gartenkresse und frisch geraspelttem Meerrettich, dazu Brot aus unserer Backstube 12,90



RINDER CARPACCIO

hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesansplitter, Champignons und Trüffelöl, dazu Brot aus unserer Backstube 13,90

MOZZARELLA & TOMATE

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf einem Bett von frischem Rucola, dazu Basilikumpesto, dazu Brot aus unserer Backstube 13,50



ELBWEIN SPEZIAL

Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Limone und Basilikum, 0,25l 8,50

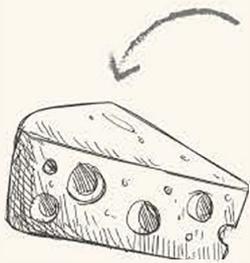
APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco und einem Schuss Mineralwasser, 0,25l 8,50

CAMPARI-GIN-TONIC

Campari 2cl und Gin 2cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry, 0,25l 9,80

WEINBEGLEITER



KÄSE-TELLER

Tortenbrie, Blauschimmel Käse, Parmesanwürfel, Tête de Moine-Röschen, karamalisierte Walnüsse, Feigensenf und Butter, dazu eine bunte Brotauswahl 15,10

GRÜNE OLIVEN & KAPERNÄPFEL

mit hausgemachten Brotchips 7,80

SALAMI-TELLER

feine Fenchelsalami und herzhaftes Chorizo, dünn geschnitten, dazu hausgemachte Brotchips 8,50

SERRANO-TELLER

feine geschnittene Scheiben vom spanischen, luftgetrockneten Serrano-Schinken^{1,2}. Richtig pur – richtig lecker! 8,50

BROT VOM KULTBÄCKER GAUES

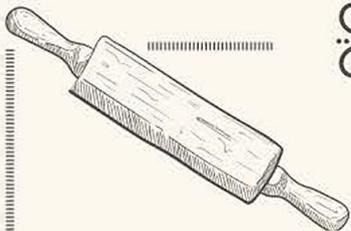
mit hausgemachtem Dip 6,50



BEI UNS KÖNNEN SIE FESTE FEIERN!

Das Cafe Elbwein steht Ihnen für Feiern und Veranstaltungen bis 110 Personen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns gern an.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerezeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfit als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerezeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN & ZIEGENKÄSE



mit Ziegenkäse, Honig, mariniertes Birne, Crème Fraîche und Balsamico-Crème 17,80

FLAMMKUCHEN AVOCADO



mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Schafskäse, Rote Beete, Avocado, Meerrettich, verfeinert mit Apfel-Honig-Essig und Gartenkresse 16,90

FLAMMKUCHEN & LACHS

mit Räucherlachs, Meerrettich, Blattspinat, Crème Fraîche und feinen Zwiebeln 19,80

FLAMMKUCHEN DELUXE

mit Crème Fraîche, feinen Zwiebelwürfeln, Parmesan, Rucola, hauchdünnen Rindfleischscheiben, verfeinert mit Trüffelöl 18,80

FLAMMKUCHEN & SERRANO

mit Crème Fraîche, Parmesan, Serrano-Schinken^{1,2}, Rucola und Tomaten 17,90

FLAMMKUCHEN & SALAMI

mit Fenchelsalami^{1,2}, Crème Fraîche, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Champignons und Parmesan 17,80

FLAMMKUCHEN & CHORIZO

mit Crème Fraîche, spanischer Chorizo-Salami, Peperoni, Tomate und frischem Rucola 17,60

FLAMMKUCHEN & TORTENBRIE



mit Crème Fraîche, zart schmelzendem Tortenbrie, Preiselbeeren und karamellisierten Walnüssen 16,80

FLAMMKUCHEN & MOZZARELLA



mit sonnengereiften Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Crème Fraîche 16,80

FLAMMKUCHEN & ROTE BEETE



mit Crème Fraîche, dünne Scheiben von Roter Beete, Ziegenkäse, Honig, Gartenkresse und Meerrettich 16,90

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Zwiebeln, feinen Speckwürfeln¹ und würziger Crème Fraîche 14,50

AUF
NATURSTEIN
GEBACKEN

SALATE UND MEHR

SALAT & ZIEGENKÄSE



Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig gratiniert, auf marktfrischen Salaten, mit karamellisierten Walnüssen und marinierten Birnen, dazu Elbwein-Vinaigrette 17,90

SAUERTEIGBROT



frisch aus dem großen Brotlaib geschnitten, mit Frischkäse, Avocado, Kirschtomaten, Gartenkresse und gehobeltem Parmesan 15,80

CAESAR SALAD

knackiger Römersalat, Croûtons, Parmesan, dazu Caesar-Dressing 13,80 zusätzlich mit gebratener Putenbrust und knusprigem Bacon¹ 5,90

SCHAFSKÄSE-ROTE BEETE SALAT



knackig frische Salate mit Schafskäse, Avocado, Rote Beete, sonnengereiften Tomaten und karamellisierten Mandeln, dazu Elbwein-Vinaigrette 16,40

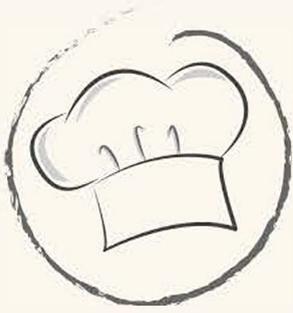
LACHSSALAT

feine Scheiben vom geräucherten Fjordlachs auf marktfrischen Salaten mit Elbwein-Vinaigrette 19,80

ZU ALLEN SALATEN
SERVIERT WIR
LECKERES BROT AUS
UNSERER BACKSTUBE.



FRISCH & GESUND



..... HAUSMANNSKOST DELUXE

CARPACCIO & LINGUINI

Rindercarpaccio mit Trüffel-Linguini, Ruccola und Parmesansplitter 18.50

SPAGHETTI GARNELE

Al dente gekochte Spaghetti mit gebratenen Garnelen, in Aglio e olio-Sauce und geschmolzenen Tomaten 22.80

CHILI CON CARNE

aus reinem Rinderhack⁴, Mais und Kidney-Bohnen, verfeinert mit Crème Fraîche, dazu Brot aus unserer Backstube 16.80

RINDERROULADEN

zwei kleine Rouladen gefüllt mit Gurke und Speck¹, dazu Rosmarinkartoffeln und Apfelrotkohl 20.80

WIENER KALBSSCHMITZEL

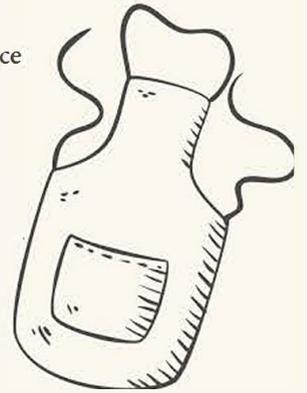
auf Kartoffel-Gurken-Radieschensalat, Preiselbeeren und Zitrone 22.80

BOEUF BOURGIGNON

bestes Rindfleisch in einer Rotweinsauce^{2,3} geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln 20.50

COQ AU VIN

zarte Hühnerschenkel in Rotwein^{2,3} geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln 17.90



..... DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

das beliebteste Dessert Frankreichs, mit gratinierter Karamelkruste, verfeinert mit einem Tupf hausgemachter Erdbeer-Limettenmarmelade 6.50

BELGISCHE WAFFEL

mit heisser Roter Grütze und zartschmelzendem Vanilleeis 7.20

WARMER SCHOKO-MUFFIN

mit zartschmelzender Vanille-Eiscreme 6.30

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

mit einer Kugel zartschmelzender Vanille-Eiscreme 6.20

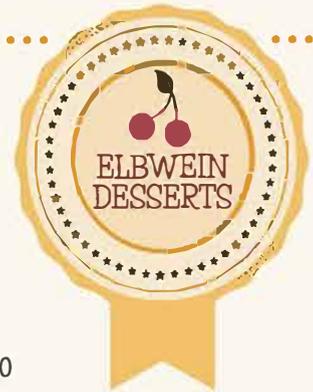
KLEINER APFEL-FLAMMKUCHEN

mit Crème Fraîche, Apfel, Zimt und Zucker, verfeinert mit einem Schuss Calvados 8.90

KLEINER BANANEN-SCHOKO-FLAMMKUCHEN

mit Crème Fraîche, Nutella, Banane und einem kleinen Schuss Haselnusslikör 8.90

SÜSSE VERFÜHRUNG



ELBWEIN KLASSIKER

ELBWEIN SPEZIAL

Ramazotti Rosato mit prickelndem Prosecco, Limette und Basilikum 0,25l 8,50

APEROL SPRITZ

Aperol mit prickelndem Prosecco und einem Schuss Mineralwasser 0,25l 8,50

HUGO

mit frischer Minze, Mineralwasser, Limette, Holunderblütensirup und prickelndem Prosecco 0,25l 8,50

HUGO ROSÉ

mit frischer Minze, Mineralwasser, Limette, Holunderblütensirup und prickelndem Rosé-Prosecco 0,25l 8,80

APERITIF & LIKÖR (4 cl)

Amaretto Disaronno 4,90
Bailey's 5,50
Grand Marnier 5,10
Frangelico 4,90
Molinari Sambuca 4,60
Martini Bianco/ Rosso/ Dry 5,10



BITTER (4 cl)

Ramazotti 4,80
Averna 4,80
Fernet Branca 5,10

EAU DE VIE (2 cl)

Helbing 3,90
Linie 3,90
Jubiläums Aquavit 3,90
Absolut Vodka 3,90
Doppelkorn 4,90



GRAPPA & CALVADOS (2 cl)

Sarpa di Poli 6,90
Sarpa di Poli Oro 6,90
Calvados 6,20

WHISKY UND RUM (4 cl)

Ballantines Scotch 6,50
Chivas Regal Scotch 7,90
Glenmorangie Single Malt 9,50
Jack Daniel's Bourbon 7,10
Jim Beam Bourbon 6,90
Havanna Club 3 Jahre 6,90
Havanna Club 7 Jahre 8,90
Don Papa Rum 9,50

GIN & TONIC

TANQUERAY

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 9,80

GIN SUL

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 13,50

5 CONTINENTS

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 12,50

BULLDOG

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 11,50

HENDRICK'S

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 11,50

SCHLOSS JOHANNISBERG

Gin 4 cl mit Tonic Water^{3,5,9} von Thomas Henry 14,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHORLEN 0,4l 4,90 / 0,2l 3,80
Apfel, Cranberry, Rhabarber, Maracuja oder Johannisbeere

SCHNICK SCHMACK Weiss / Rot
Winzer-Traubensaftschorle 0,33l 5,60

MAGNUS MINERALWASSER

FEINPERLIG 0,25l oder STILL 0,25l 3,80
FEINPERLIG 0,75l oder STILL 0,75l 7,90

COCA COLA^{1,6,10} 0,33l 4,20
COCA COLA ZERO^{2,5,6,9,10,11} 0,33l 4,20
SPEZI^{1,2,5,6,9} 0,33l 4,20

VIO BIO LIMO ORANGE^{5,6,9} 0,33l 4,80
VIO BIO ZITRONE & LIMETTE^{5,6,9} 0,33l 4,80

BITTER LEMON^{3,5,9} Thomas Henry 0,2l 4,50
TONIC WATER^{3,5,9} Thomas Henry 0,2l 4,50

1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 4 taurinhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1 KJ (0,26 kcal), 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel

Kaffee

vom Edelröster PASCUCCI aus Italien



Espresso¹ 2,90

Espresso macchiato¹ 3,20

Doppelter Espresso¹ 4,90

Doppelter Espresso macchiato¹ 5,20

Cappuccino¹ 3,90

Doppelter Cappuccino¹ 5,90

Latte macchiato¹, kleines Glas 4,60

Latte macchiato Deluxe¹,
im großen Glas mit extra Espresso-Shot 5,90

Alle Kaffeegetränke auf Wunsch
mit Hafermilch anstatt Vollmilch 0,90
Aroma: Vanille, Zimt, Karamell 0,70



VERSCHIEDENE
TEESPEZIALITÄTEN

JE
4,40

WEISSWEINE

JOLASETA BLANCO, BODEGAS AGRONAVARRA

Navarra, Spanien Fl. 0,75l 28,80 / 0,15l 6,80
Ein überaus fruchtiger und delikater Weißwein, welcher ebenso frische, wie fruchtige Aromen mit Anklängen von grünem Apfel und leichten Zitrusnoten hervorbringt. Die Säure ist dezent, angenehm und gut ausbalanciert.

RIESLING, EMIL BAUER

Pfalz, Deutschland Fl. 0,75l 34,80 / 0,15l 7,80
Trocken. In der Nase eine frische, feine Frucht, die an Apfel und Pfirsich erinnert, mit dezenter Mineralität.

WEISSER BURGUNDER, KRIEGER

Pfalz, Deutschland Fl. 0,75l 33,80 / 0,15l 7,50
Ein frischer, fruchtbetonter Weißburgunder, der Spaß macht! In der Nase sind Aromen von Quitte, Melone und Zitrus zu erkennen. Auf der Zunge frisch, mit angenehmer Säure.

SAUVIGNON BLANC, EMIL BAUER

Pfalz, Deutschland Fl. 0,75l 34,80 / 0,15l 7,60
Ausgesprochen frischer und lebhafter Weißwein mit animierenden Aromen von Stachel- und Johannisbeeren und etwas Limette. Knackig und fruchtig.

GRAUER BURGUNDER, KRIEGER

Pfalz, Deutschland Fl. 0,75l 33,80 / 0,15l 7,50
Gelbe Früchte, Honig und Banane vereinen sich zu einem wunderbar facettenreichen Bukett. Am Gaumen präsentiert er sich trinkfreudig, sehr harmonisch und vollmundig mit leichter Cremigkeit.

CHARDONNAY, HORS DE VIGNES

Frankreich Fl. 0,75l 35,30 / 0,15l 7,90
Dieser Chardonnay, aus der Region Region Pay d'Doc, präsentiert sich mit einer feinfruchtigen Aromatik von gelben Früchten, Honig und Gewürzen. Am Gaumen geschmeidig mit schönem Trinkfluss.

ROSEWEIN

VINHO VERDE ROSÉ, C. DE VENTUZELA

Vinho Verde, Portugal Fl. 0,75l 33,80 / 0,15l 7,50
Sehr frisch und fruchtig mit einem Hauch von Himbeeren sowie Walderdbeeren. Ein Hauch von Süße und mineralischen Noten. Angenehme, gut eingebundene Säure. Ein leichter, sehr appetitlicher Vinho Verde Rosé mit einem schönen und anhaltendem Abgang.

ROTWEINE

JOLASETA TINTO, BODEGAS AGRONAVARRA

Navarra, Spanien Fl. 0,75l 28,80 / 0,15l 6,80
Frische und fruchtige Nase mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten. Samtig weich und harmonisch. Ein herrlich junger, charaktervoller Rotwein, der angenehm trocken ist.

AL RIA, CASA SANTOS LIMA

Algarve, Portugal, Fl. 0,75l 34,30 / 0,15l 7,60
Das Bukett strotzt vor schwarzen Früchten, Marmelade aber auch floralen Noten. Langanhaltend, geschmeidig und ausgewogen im Aroma mit warmen Tanninen der leichten Barrique. Note.

DOPPIO PASSO SALENTO PRIMITIVO, CASA VINICOLA BOTTER

Apulien, Italien Fl. 0,75l 34,80 / 0,15l 7,80
Ein Doppio Passo aus Apulien, der mit Kraft und Sanftmut, Frucht und feiner Restsüße die Vorzeige-Rebsorte Primitivo auf das Podest hebt. Ein Wein, der Eindruck hinterlässt.

OVEJA TINTA, GRACIANO MALBEC, BODEGAS FONTANA

Spanien Fl. 0,75l 32,80 / 0,15l 7,30
Verführerische Aromen wilder Blumen und reifer Heidelbeeren. Kräftig am Gaumen mit mittelschwerem Körper, feinen, knackigen Tanninen und einer bemerkenswerten Säure.

LES COMBES CABERNET SAUVIGNON

Frankreich Fl. 0,75l 35,80 / 0,15l 7,90
Ein saftiger, körperlicher Wein aus der Region Pay d'Doc. mit einem verwöhnendem Duft von schwarzer Johannisbeere und dunklen Kirschen. Am Gaumen lebhaft und geschmeidig, mit eleganter Tanninstruktur.

ESCUDO DE ORO, FONTANA, LA MANCHA

Spanien Fl. 0,75l 34,80 / 0,15l 7,90
Intensive Noten von roten Früchten und Vanille. Rundes, breites und kräftiges Aroma von saftigen Beerenfrüchten vermählt mit süßen und reifen Tanninen der neuen Eiche. Am Gaumen fleischig und geschmackvoll, angenehm und ausdrucksstark.

LES SORTS SYCAR, MASROIG, D.O. MONTSANT

Spanien Fl. 0,75l 39,80 / 0,15l 8,90
Tiefe, ausdrucksstarke Aromen von Veilchen und Pflaumen. Sehr vollmundig, feinwürzig und mit schöner Mineralität, mit weichen, wunderbar eingebundenen Tanninen und toller Fruchttiefe.



MIT KOHLENSÄURE

ROSE-PROSECCO

Spumante Brut, Italien,
Fl. 0,75l 29,50 / 0,15l 6,70

PROSECCO FIZZANTE

Italien, Fl. 0,75l 21,50 / 0,15l 5,20

CHAMPAGNER BRUT

von Alfred Gratin, Fl. 0,75l 78,00

MK

MENGER-KRUG

★Herkunft ★Sektmanufaktur ★Leidenschaft ★Zeit ★Charakter ★Puristik

Menger-Krug Chardonnay Brut
Zarter Schmelz, zart cremige Textur
und gut ausballanciert.
Fl. 0,75l 45,00

Menger-Krug zeichnet sich durch 6 Sterne aus -
Jeder Stern steht für Qualität.

Menger-Krug Rosé Brut
Frisch und fruchtig, saftig am Gaumen,
mit feinem Säurespiel.
Fl. 0,75l 48,00

BIERE



Fürstenberg Pils vom Fass 0,5l 5,90 / 0,3l 4,50

Fürstenberg alkoholfrei 0,33l 4,50

Alsterwasser 0,5l 5,90 / 0,3l 4,50

Paulaner Weizen Hefe Hell 0,5l 5,90

Paulaner Weizen alkoholfrei 0,5l 5,90