



Vorspeisen

Tagessuppe	€ 7,50
Fischsuppe „Elv“ (4,9)	€ 13,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf auf Rucolasalat und Cherrytomaten (7,10)	€ 16,50
Rose vom kanadischen Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Dill-Senfsauce (1,3,4,10)	€ 17,50
Serrano Schinken mit geröstetem Brot. und Basilikum-Crème fraîche (1,3,5,7)	€ 16,50
Burrata mit Cherrytomaten und frische Basilikumsauce (1,5,7,k,)	€ 10,00



DAS ELB-RESTAURANT

Gemischter Salat (3,6,7,9,10)	€ 12,50
Hähnchenbrust	€ 17,50
Lachsfilet	€ 19,50
Garnelen	€ 19,50
Caesar Salad (1,3,7,9,10) mit knackigem Römer-Salat, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 13,50
Hähnchenbrust	€ 19,50
Lachsfilet	€ 21,50
Garnelen	€ 21,50
Knackiger Rucolasalat (3,6,7,9,10) Mit Cherrytomaten und Balsamico Dressing und Parmesan	€ 12,50
Hähnchenbrust	€ 17,50
Lachsfilet	€ 19,50
Garnelen	€ 19,50



Pasta

Pasta mit Riesengarnelen in Weißweinsauce (1,2,3,4,7,h)	€19,50
Pasta mit Kalbfleisch und Champignons in Sahnesauce (1,3,7,h)	€19,50
Pasta all'arrabiata (scharf) (1,3,9,h)	€ 12,50
Riesengarnelen (2)	€ 21,50
Kalbfleischstreifen	€ 19,50
Steinpilzravioli mit Parmesankäse(1,3,7,h)	€ 17,50



DAS ELB-RESTAURANT

Fisch

Dorade im ganzen gegrillt mit Oliven-Kapern Tapenade
mit Rosmarinkartoffeln und Beilage Salat(1,3,6,7,9,10) € 26,50

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln
und Dijon-Senfsauce (1,7,h,10) € 26,00

Zanderfilet gebraten mit Spitzkohlgemüse
und Butterkartoffeln mit Pesto-Sahnesauce (1,2,7,h,9) € 24,50

Duett vom Lachs mit Riesengarnelen auf
Wirsingkohl und Hummer-Flusskrebssauce (1,2,7,h,9) € 28,00

Schollenfilet mit Kartoffelpüree, gemischter Salat
mit Hummer-Flusskrebssauce (1,2,7,h,9) € 25,50

Riesengarnelen „Provincial“ mit Salat- Gemüse
und Knoblauchbrot (1,2,3,4,6,9,10) € 28,00

Lachs mit Brokkolini und Kartoffelpüree (1,4,7) € 29,50

Kutterscholle Finkenwerder Art mit
Speck-Kartoffel-Speck (1,3,4,b) € 28,50



DAS ELB-RESTAURANT

Fleisch

Roastbeef mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce (1,3,7,10,h,k) € 24,50

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
und Dill-Gurkensalat (1,3,h) € 26,50

Kalbsleber „ Berliner Art“ (1,7) € 25,50

Argentinischer Rumpsteak 250 gr. mit Frühlingsgemüse
und Rosmarinkartoffeln (1) € 32,00

Hänchenroulade mit Frühlingsgemüse mit
Butterkartoffeln und Mango-Chilisause (1,7,h). € 21,50



DAS ELB-RESTAURANT

Beilagen

Gurkensalat | kl. Salat | Bratkartoffeln | Salzkartoffeln|Pommes|
Rosmarinkartoffeln| Kartoffelpüree | Kartoffelsalat | je € 5,50

Brokkolini gebraten mit Parmesan | Frühlingsgemüse | Oliven
und Kapern | je € 6,50

Sauces

Kräuterbutter | Thymian Jus | Dijon-Senfsauce| je 3,00 €

Hummer-Flusskrebssauce | je 4,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes € 16,50

Fisch mit Püree oder Pommes € 14,50

Pasta mit Tomatensauce oder Buttersauce € 8,50



DAS ELB-RESTAURANT

Dessert

Kaiserschmarrn (für zwei Personen) mit Vanillesauce und Apfelmuss	€ 15,50
Hamburger Rote Grütze	€ 8,50
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanillesauce	€ 9,50
Crème Brûlée mit Erbeereis	€ 10,50
Vanilleeis mit heisser Himbeerensauce	€ 9,00
Dessert „Elv“ Kaiserschmarrn mit Rote Grütze und Vanilleeis	€ 10,50

Eis-Portion

1 Kugel 2,80 | 2 Kugeln 5,00 | 3 Kugeln 7,00 | 4 Kugeln 9,50 |

Hausgemachter Kuchen von Blech an 14.30 - 16.30 Uhr

Stck. Apfel-/oder Pflaumenkuchen (1,3,7,8)	€ 4,90
Mit Sahne	€ 5,50



DAS ELB-RESTAURANT

Warme Getränke

Espresso	3,20 €
Espresso Doppio	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Café Crema	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Gr. Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Kaffee	3,90 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Portion Sahne	0,60 €
Earl Grey, Darjeeling, Grüntee	
Pfefferminztee, Kräutertee, Früchtetee	4,00 €



DAS ELB-RESTAURANT

Aperitif

Sekt	0,1 l	7,50 €
Prosecco	0,1 l	8,50 €
Kir Royal (alkoholfrei)		11,50 €
Aperol Spritz		9,50 €
Hugo		9,50 €
Lillet Wild Berry		9,50 €
Martini bianco, dry, rosso		6,50 €
Sherry dry, medium	5 cl	6,50 €
Campari	4 cl	5,00 €
Campari spritz		9,50 €
Campari Soda, Orange	4 cl	7,50 €
Limoncello Spritz		9,50 €
Limoncello & Berry		9,50 €



DAS ELB-RESTAURANT

Offene Weine 0,2 l

Weiß

Grauburgunder, trocken	8,20 €
Pinot Grigio, trocken	8,20 €
Riesling	8,20 €
Weißburgunder	8,20 €

Rot

Merlot, trocken	7,90 €
Montepulciano, trocken	7,90 €

Rosé

St. Laurent Rosé, trocken	7,90 €
---------------------------	--------



Flaschenweine 0,75 l

Weiß

Hensel Grauburgunder Aufwind 35,50 €

Pfalz, Rebsorten: Grauburgunder

Am Gaumen füllig, feinwürzig, finessenreich, saftig, sehr elegant

Von Nell-Breuning, Riesling Feinherb 36,50 €

Mosel, Rebsorten: Riesling

Mit seinem verführerischem Schmelz und seinem saftigen Duft nach süßen Äpfeln hat er etwas herrlich weiches und Anmutiges, ohne dabei lieblich zu sein.

Weingut Groh. Grohsartig 35,50 €

Rheinhessen, Rebsorten: Weissburgunder, Chardonnay

Am Gaumen offenbart er seine feinfruchtige Ader mit einer erfrischenden Mineralität und Finesse

Zenato, Lugana 43,50 €

Venetien (Italien), Rebsorten: Lugana Trebbiano, Garganega

Er besitzt eine beeindruckende Komplexität im Bouquet



DAS ELB-RESTAURANT

Rosé

Abbotts & Delaunay, Grenache Rosé 29,50 €
Languedoc (Frankreich), Rebsorten: Grenache
Primär fruchtig, frisch

Flaschenweine 0,75 l

Rot

Familie Perrin, Cote Du Rhone rouge 39,50 €
Rhone (Frankreich) Rebsorten: Grenache, Mouvedre, Syrah
Ein Bouquet von Kirschen und Pfeffer, vollmundig, rund und
weich im Geschmack

Femar Vini, Z1N Zinfandel 42,50 €
Apulien (Italien) Rebsorten: Zinfandel
Dieser Zinfandel (Primitivo) aus Apulien besitzt ein
außergewöhnlich komplexes Bouquet mit Noten von
Brombeeren, Pflaumen, Gewürzen, Schokolade und Eiche

Champ de Treilles 59,50 €

Bordeaux (Frankreich), Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot

reicher, dunkelfarbener Wein mit üppigem Geschmack von
Brombeeren, Gewürzen und Tabak, bei einem leicht toastigem
Unterton

Little James Basket rouge 32,50 €

Rhone (Frankreich), Rebsorten Grenache
mit fruchtigen Aromen von Kirsche und Spuren
orientalischer Gewürze.



DAS ELB-RESTAURANT

Cointreau	5,50 €
Hennessy	9,50 €
Calvados	4,50 €
Amaretto	5,00 €
Baileys	7,50 €
Cynar	4,50 €
Himbeergeist	6,50 €
Ballantines 4 cl	5,50 €
Kirschwasser	6,50 €
Eierlikör	3,00 €
Jubli 2 cl	3,50 €
Black Label 4 cl	8,50 €
Glenfiddich 4 cl	8,50 €
Korn 2 cl	3,50 €
Sambuca 2 cl	5,00 €
Vecchia Romagna 2 cl	5,50 €
Malteser 2 cl	3,50 €
Veterano 4 cl	7,50 €
Mirabelle 2 cl	8,50 €
Williams Birne, Haselnuss 4 cl	6,50 €



DAS ELB-RESTAURANT

<u>Säfte</u>	0,3 l	4,30 €
	0,4 l	4,80 €
Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsche, schwarze Johannesbeere, Kirsch-Banane		
KiBa	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,50 €
Saftschorle	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola light	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,50 €
Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
S. Pellegrino	0,75 l	6,50 €
S. Pellegrino	0,25 l	2,90 €
Acqua Panna	0,75 l	6,50 €
Acqua Panna	0,25 l	2,90 €



DAS ELB-RESTAURANT

Bier

Vom Fass

Carlsberg	0,3 l	3,90 €
Carlsberg	0,4 l	4,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,90 €
Alsterwasser	0,4 l	4,50 €
Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,90 €

Flaschenbiere

Duckstein	0,5 l	5,90 €
Franziskaner Weissbier		
alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Carlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	3,90 €



Longdrinks & Cocktails

Needel Masterpiece Gin&Tonic	12,50 €
Wodka&Tonic / Bitter Lemon	12,50 €
Cuba Libre	12,50 €
Whisky & Cola	12,50 €
Whisky Sour	15,50 €
Espresso Martini	15,50 €
Elv Martini	15,50 €
Hunk Martini	15,50 €
Mojito	15,50 €