



EINFACH
UNKOMPLIZIERT
GENIESSEN.

..... LECKER VORWEG

CURRY-KOKOS-SUPPE

mit Geflügel-Satéspeiss, dazu Brot aus unserer Backstube 9,50

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 14,80



RINDER CARPACCIO

hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola,
Parmesansplitter, Champignons und Trüffelöl,
dazu Brot aus unserer Backstube 17,80

MOZZARELLA & TOMATE

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf einem
Bett von frischem Rucola, dazu Basilikumpesto,
dazu Brot aus unserer Backstube 14,80



ELBWEIN SPEZIAL

Ramazzotti Rosato mit Prosecco,
Limone und Basilikum, 0,25l 8,90

APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco und einem
Schuss Mineralwasser, 0,25l 8,90

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 16,80

GRÜNE OLIVEN & KAPERNÄPFEL



mit hausgemachten Brotchips 7,80

SERRANO-TELLER

feine geschnittene Scheiben vom spanischen,
luftgetrockneten Serrano-Schinken^{1,2}.
Richtig pur – richtig lecker! 8,90
Der perfekte Begleiter:
Brotkorb aus unserer Backstube 4,50

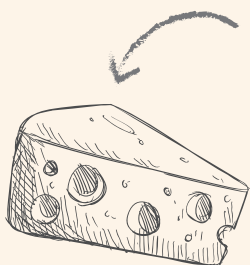
SALAMI-TELLER

feine Fenchelsalami und herzhafte Chorizo,
dünn geschnitten, dazu hausgemachte
Brotchips 8,90

BROT VOM KULTBÄCKER GAUES



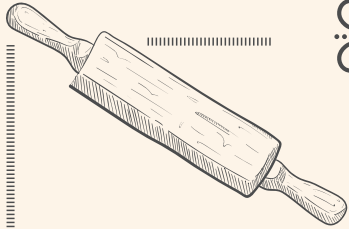
mit hausgemachtem Dip 6,90



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 Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite 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 Fischerzeugnissen, 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 Lupinerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.



FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN AVOCADO



mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Schafskäse, Rote Beete, Avocado, Meerrettich, verfeinert mit Apfel-Honig-Essig und Gartenkresse 18,50

FLAMMKUCHEN & GARNELE

mit Crème Fraîche, Avocadoscheiben, sonnengereiften Tomaten und gehobeltem Parmesan € 24,80

FLAMMKUCHEN & LACHS

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

FLAMMKUCHEN & TORTENBRIE



mit Crème Fraîche, zart schmelzendem Tortenbrie, Preiselbeeren und karamelierten Walnüssen 17,50

FLAMMKUCHEN DELUXE

mit Crème Fraîche, feinen Zwiebelwürfeln, Parmesan, Rucola, hauchdünnen Rindfleischscheiben, verfeinert mit Trüffelöl 20,80

FLAMMKUCHEN & ZIEGENKÄSE



mit Ziegenkäse, Honig, mariniertes Birne, Crème Fraîche und Balsamico-Crème 19,50

FLAMMKUCHEN & SALAMI

mit Fenchelsalami^{1,2}, Crème Fraîche, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Champignons und Parmesan 18,30

FLAMMKUCHEN & CHORIZO

mit Crème Fraîche, spanischer Chorizo-Salami, Peperoni, Tomate, Zwiebeln und frischem Rucola 18,30

FLAMMKUCHEN & SERRANO

mit Crème Fraîche, Parmesan, Serrano-Schinken^{1,2}, Rucola und Tomaten 19,80

FLAMMKUCHEN & MOZZARELLA



mit sonnengereiften Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Crème Fraîche 17,50

FLAMMKUCHEN & ROTE BEETE



mit Crème Fraîche, dünne Scheiben von Roter Beete, Ziegenkäse, Honig, Gartenkresse und Meerrettich 17,90

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Zwiebeln, feinen Speckwürfeln¹ und würziger Crème Fraîche 14,80

AUF
NATURSTEIN
GEBACKEN

SALATE UND MEHR

SAUERTEIGBROT



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

LACHSSALAT

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

SALAT & ZIEGENKÄSE



Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig gratiniert, auf marktfrischen Salaten, mit karamellisierten Walnüssen und marinierten Birnen, dazu Elbwein-Vinaigrette 19,50

CAESAR SALAD

knackiger Römersalat, Croûtons, Parmesan, dazu Caesar-Dressing 13,80
- zusätzlich mit gebratener Putenbrust und knusprigem Bacon¹ 6,90
- zusätzlich mit gebratenen Garnelen 11,90

SCHAFSKÄSE-ROTE BEETE SALAT



knackig frische Salate mit Schafskäse, Avocado, Rote Beete, sonnengereiften Tomaten und karamellisierten Mandeln, dazu Elbwein-Vinaigrette 18,50

ELBWEIN SALAT

eine Mischung aus knackig bunter Marktsalate mit gebratener Putenbrust, Avocadoscheiben und Kirschtomaten, dazu Elbwein-Vinaigrette 19,70



ZU ALLEN SALATEN
SERVIEREN WIR
LECKERES BROT AUS
UNSERER BACKSTUBE.

FRISCH & GESUND





..... HAUSMANNSKOST DELUXE

CHILI CON CARNE

aus reinem Rinderhack⁴, Mais und Kidney-Bohnen, verfeinert mit Crème Fraîche, dazu Brot aus unserer Backstube 16,80

CARPACCIO & LINGUINI

Rindercarpaccio mit Trüffel-Linguini, Ruccola und Parmesansplitter 19,80

SPAGHETTI GARNELE

Al dente gekochte Spaghetti mit gebratenen Garnelen, in Aglio e olio-Sauce und geschmolzenen Tomaten 25,80

SUGO DI PEPOSO

Zartes, geschmortes Rinderfleisch nach traditioneller italienischer Art auf al dente gekochten Orecchiette 22,80

SPINAT-KÄSE KNÖDL

Knödl mit Käse und Spinat auf einem Bett von Kräuterpilz-Rahm und Blattspinat, verfeinert mit gehobelmtem Parmesan 19,80

COQ AU VIN

zarte Hühnerschenkel in Rotwein^{2,3} geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln 19,80

RINDERROULADEN

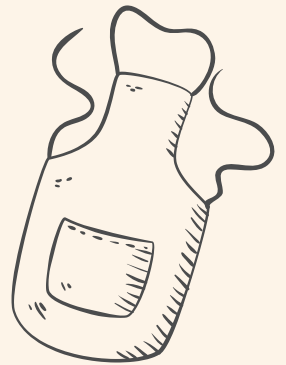
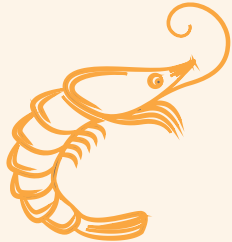
zwei kleine Rouladen gefüllt mit Gurke und Speck¹, dazu Rosmarinkartoffeln und Apfelrotkohl 23,80

FJORD-LACHSFILET

Zartes Lachsfilet trifft auf Limettensauce und Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln 24,60

BOEUF BOURGUIGNON

bestes Rindfleisch in einer Rotweinsauce^{2,3} geschmort, dazu Rosmarinkartoffeln 22,80



..... DESSERTS

AFFOGATO

heißer doppelter Espresso trifft auf eine große Kugel zartschmelzendes Vanilleeis, klassisch serviert in der Cappuccino-Tasse 5,90

CRÈME BRÛLÉE

das beliebteste Dessert Frankreichs, mit gratinierter Karamelkruste, verfeinert mit einem Tupf hausgemachter Erdbeer-Limettenmarmelade 7,80

BELGISCHE WAFFEL

mit heisser Roter Grütze und zartschmelzendem Vanilleeis 7,80

WARMER SCHOKO-MUFFIN

mit zartschmelzender Vanille-Eiscreme 7,60

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

mit einer Kugel zartschmelzender Vanille-Eiscreme 7,30

KLEINER APFEL-FLAMMKUCHEN

mit Crème Fraîche, Apfel, Zimt und Zucker, verfeinert mit einem Schuss Calvados 9,80



SÜSSE VERFÜHRUNG



ELBWEIN KLASSIKER

ELBWEIN SPEZIAL

Ramazotti Rosato mit prickelndem Prosecco, Limette und Basilikum 0,25l 8,90

APEROL SPRITZ

Aperol mit prickelndem Prosecco und einem Schuss Mineralwasser 0,25l 8,90

WILDBERRY LILLET

Lillet 3cl, gefrostete Beeren, frische Limette und Wildberry-Limonade 0,25l 8,90

HUGO

mit frischer Minze, Mineralwasser, Limette, Holunderblütensirup und prickelndem Prosecco 0,25l 8,90

HUGO ROSÉ

mit frischer Minze, Mineralwasser, Limette, Holunderblütensirup und prickelndem Rosé-Prosecco 0,25l 9,80

GIN & TONIC

TANQUERAY

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

GIN SUL

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

HENDRICK'S

Gin 4cl 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

LONGDRINKS

CAMPARI-ORANGENSAFT

Campari 4cl, mit frisch gepresstem Orangensaft 10,80

SCREWDRIIVER-VODKA

Vodka 4cl, mit frisch gepresstem Orangensaft 10,80

MOSCOW MULE

Vodka 4cl, Limettensaft und Spicy Ginger 11,50

CUBA LIBRE

Havanna Club 4cl, Limettensaft und Coca-Cola 12,80

TEQUILA SUNRISE

Tequila Sunrise 4cl, mit frisch gepresstem Orangensaft und Grenadine 10,80



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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHORLEN 0,4l 5,40 / 0,2l 3,90

Apfel, Cranberry, Rhabarber, Maracuja oder Johannisbeere

SCHNICK SCHMACK Weiss / Rot

Winzer-Traubensaftschorle 0,33l 5,80

MAGNUS MINERALWASSER

FEINPERLIG 0,25l oder STILL 0,25l 3,90

FEINPERLIG 0,75l oder STILL 0,75l 7,90

COCA COLA^{1,6,10} 0,33l 4,90

COCA COLA ZERO^{2,5,6,9,10,11} 0,33l 4,90

SPEZI^{1,2,5,6,9} 0,5l 5,50

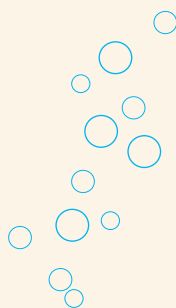
VIO BIO LIMO ORANGE^{5,6,9} 0,25l 4,90

VIO BIO ZITRONE & LIMETTE^{5,6,9} 0,25l 4,90

BITTER LEMON^{3,5,9} Thomas Henry 0,2l 4,70

TONIC WATER^{3,5,9} Thomas Henry 0,2l 4,70

SPICY GINGER^{3,5,9} Thomas Henry 0,2l 4,70



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

Americano¹ 3,30

Latte macchiato¹ 4,80

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



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

VERSCHIEDENE
TEESPEZIALITÄTEN

AB
4,80

WEISSWEINE

JOLASETA BLANCO, BODEGAS AGRONAVARRA

Navarra, Spanien Fl. 0,75l 32,80 / 0,15l 7,50

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 38,50 / 0,15l 8,80

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 36,80 / 0,15l 8,50

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 38,50 / 0,15l 8,80

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 36,80 / 0,15l 8,50

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 39,50 / 0,15l 9,30

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 VENTOZELA

Vinho Verde, Portugal Fl. 0,75l 34,50 / 0,15l 7,80

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 32,80 / 0,15l 7,50

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 36,80 / 0,15l 8,50

Das Bukett strotzt vor schwarzen Früchten, Marmelade aber auch floralen Noten. Langanhaltend, geschmeidig und ausgewogen im Aroma mit warmen Tanninen der leichten Barriquenote.

DOPPIO PASSO SALENTO PRIMITIVO, CASA VINICOLA BOTTER

Apulien, Italien Fl. 0,75l 38,50 / 0,15l 8,80

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 35,50 / 0,15l 8,10

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 38,50 / 0,15l 8,80

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 38,50 / 0,15l 8,80

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. MONT SANT

Spanien Fl. 0,75l 42,80 / 0,15l 9,90

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 35,00 / 0,15l 7,50

CHAMPAGNER, BRUT

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



Ein Stück Tradition: Die Schaumweine von der Loire – aus dem Tal der Schlösser.

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Mit Noten von Grapefruit und roten Beeren. Vollmundig am Gaumen.
Fl. 0,75l 48,00

CRÉMANT DE LOIRE BLANC

Leicht, lebhaft und ausgewogen. Weicher Auftakt am Gaumen.
Fl. 0,75l 45,00

BIERE



Fürstenberg Pils vom Fass 0,5l 5,90 / 0,3l 4,70

Pils alkoholfrei 0,33l 4,70

Alsterwasser 0,5l 5,90 / 0,3l 4,70

Paulaner Weizen Hefe Hell 0,5l 5,90

Paulaner Weizen alkoholfrei 0,5l 5,90