

Suppen

Tomatencremesuppe^{A,C,G,L,M} *Veggi*
Mit Balsamico-Creme

6,50€

Vorspeisen

Vorspeisenteller mediterraner Art^{G,L,M} *Veggi*
Mariniertes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Weinblätter, Schafskäse

14,50€

Carpaccio Classico^{E,G}
Mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

14,50€

La Burrata^{G,L,M} *Veggi*
Burrata mit lauwarmem Kirschtomaten-Confit
Auf Babysalat und Cassis-Dressing

14,50€

Tatar von geräuchertem Lachs und Avocado^{A,C,D,G}
Auf Kartoffelpuffer und Limette-Schmand

16,50€



Salate

Sasionale Blattsalate^{L,M}
Mit Senfhonig-Dressing *Veggi*

8,50€

Mit gebratener Hähnchenbrust

12,50€

Mit gratiniertem Rosmarin-Honig-Ziegenkäse *Veggi*

12,50€

Salat Elbterrasse Spezial^{C,E,G,L,M,1,3}
Mit gebratenen Rinderstreifen, Bacon, getrockneten Tomaten, Oliven,
gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Cassis-Dressing

15,50€

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS^{L,M}

Senfhonig-Dressing *Veggi* und Cassis-Dressing *Vegan*



Pasta

Spaghetti^{A,L,M}
Mit Rinderbolognese

10,50€

Gnocchi^{A,C,G,L,M} *Veggi*
Mit Gorgonzola-Spinat-Creme

12,50€

Tortellini^{A,C,G,L,M} *Veggi*
In Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken

12,50€

Spaghetti mit Garnelen^{A,C,D,L,M}
und Chili in Tomatensauce

16,50€

Bandnudeln Elbterrasse^{A,C,G,L,M}
Mit Rinderstreifen, getrockneten Tomaten, Oliven, und gehobeltem
Parmesan in Tomatensauce

16,50€



Elbterrasse Burger

Klassischer Hamburger oder Cheeseburger^{A,C,E,F,G,H,L,M}

Mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Mayonnaise, Pommes frites und Ketchup

13,90€

Vegetarischer Burger^{A,E,F,H,N,2} *Vegan*

Mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, veganer Mayonnaise, Pommes frites und Sweet-Chili-Sauce

13,90€



Hirschburger^{A,C,E,F,H,1,3,12}

Mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Mayonnaise, Bacon, Pommes frites und Preiselbeeren

15,50€

Burger Elbterrasse Spezial^{A,B,C,D,E,F,H,L,M,R}

Mit gebratenem Pulpo und Garnelen, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Pommes frites und Aioli

16,50€

◇ *Elbterrasse Klassiker* ◇
aus der deutschen Küche

Currywurst oder Geflügelwurst^{A,F,G,L,M,1,3}
Mit Pommes frites

9,90€

Bauernfrühstück^{C,G,L,M,1,3,4}
Mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern und Gewürzgurke

12,50€

Sauerfleisch^{C,G,L,M,1,3,4}
Nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

15,50€

Matjesfilet^{C,D,G,L,M,1,3,4}
Mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce

15,50€

Labskaus typisch norddeutsch-deftig^{C,D,G,L,M,1,3,4}
Labskaus, Matjes, Rote Bete, 2 Spigeleier, Gewürzgurke

16,50€

Roastbeef^{C,G,L,M,1,3}
Mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

21,50€

Elbterrasse Dreierlei^{C,D,G,L,M,1,3,4}
Roastbeef, Matjes, Sauerfleisch, Bratkartoffeln, Remouladen-
und Hausfrauensauce

17,50€



Fisch

Gebratenes Lachsfilet^{A,C,D,G,L,M}

Mit Spinat, Salzkartoffeln und Hollandaisesauce

21,50€

Pannfisch "Elbterrasse"^{A,C,D,G,L,M,1,3}

Mit Bratkartoffeln, Dijonsenf Sauce und Beilage-Salat

25,50€

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{A,B,D,G,L,M}

Im Kartoffelkruste auf Tomaten-Pesto Risotto

25,50€

Scholle Finkenwerder Art^{A,D,G,1,3}

Mit Speck

26,50€

Scholle^{A,B,D,G}

Mit Eismeergarnelen

29,50€

Jede ganze Scholle
wahlweise mit
Bratkartoffeln^{1,3} oder
Salzkartoffeln dazu
Beilagensalat^{L,M}



Fleisch

Hamburger Schnitzeln^{A,C,G,L,M}

Vom Schwein auf Bratkartoffeln mit Spigelei und Beilagensalat

18,00€

Jägerschnitzel^{A,C,G,L,M}

Vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat

18,00€

Hirschbraten^{A,C,G,L,M}

In Preiselbeersauce mit Kroketten und Apfelrotkohl

20,50€



Roastbeef Rumpsteak (250g)^{A,G,L,M}

Mit Pommes frites, Kräuterbutter und Beilagensalat

22,50€

Grillteller^{A,G,L,M,1,3}

Mit Rindersteak, Schweinefilet, Hähnchenburst, Bratkartoffeln, Bohnenröllchen und Rosmarinjus

23,50€

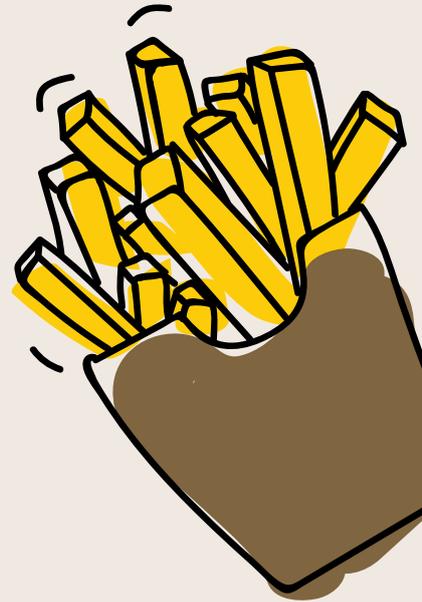
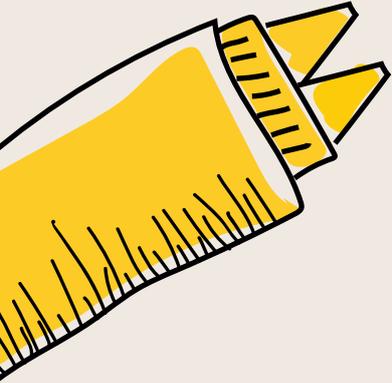
Kinderkarte

Kleines Schnitzel^{A,C,G}
Mit Pommes frites

9,50€

Pasta^{A,C,G,L,M}
Mit Tomatensauce

7,50€



Beilagen

Kleiner gemischter Salat^{L,M}

4,90€

Spinat mit Zwiebeln in Butter^G

4,90€

Pommes frites^A

4,90€

Salzkartoffeln mit zerlassener Butter^G

4,90€

Kroketten^{A,C}

4,90€

Bratkartoffeln^{1,3}

4,90€



Dessert

Crème brûlée^{C,G}

4,90€

Spinat mit Zwiebeln in Butter^G

6,50€

Mangoparfait^{C,G}

7,50€

Tiramisu^{A,C,G}

7,50€

Kaiserschmarrn^{A,C,G}

Mit Vanilleeis und Sahne

7,50€

Dessertteller "Elbterasse" von allem etwas^{A,C,G}

Crème brûlée, Parfait und Tiramisu

11,50€



Aperitiv

Marc del Lago prosecco Spumante DOC (Trocken)⁹

Helle strohgelbe Farbe, Am Gaumen saftig, rund, stimmig und sehr weich

0,10L	0,75L (Flasche)
5,50€	34,00€

Schloss Bergfels Sekt (Trocken)⁶

In der Nase Nuancen von Apfel, Orangen und leichter Würze, stimmig und sehr weich

0,10L	0,75L (Flasche)
5,50€	34,00€

Schloss Bergfels Sekt Rosè (Trocken)⁶

Edle Lachsfarbe, frischer Duft, nach Waldbeeren mit einer feinen Perlage und Säure im Mund

0,10L	0,75L (Flasche)
5,50€	34,00€

0,2L

Aperol Spritz ^{2,9,10,14}	7,50€
Hugo ⁹	7,50€
Lillet Wildberry ⁹	7,50€
Campari Orange ²	7,50€

0,05L

Martini Bianco, dry oder rosso ⁹	4,00€
Scherry medium oder dry ⁹	4,00€

Offene Weine und Flaschenweine

Weißweine

Schloss Bergfels Grauburgunder, Riesling oder Rosè⁹

0,2L (Glas)	1L (Flasche)
6,00€	25,00€

Chardonnay Ca del Lago⁹

0,75L (Flasche)
18,00€

Sauvignon Bordeaux Chateau Haut Mouleyre Frankreich⁹

0,75L (Flasche)
28,00€



Offene Weine und Flaschenweine

Rotweine

Dornfelder & Portugieser Rorwein Liebling Weinhaus Flick⁹

Dieses Cuvee, dass die Feinfruchtigkeit und Leichtigkeit des Portugiesers mit der Vollmundigkeit des Dornfelders vereint, ist die gelungene Harmonie zweiter gebietstypischer Rotweine

0,2L (Glas) 1L (Flasche)
6,00€ 25,00€

Dornfelder & Portugieser Rorwein Liebling Weinhaus Flick⁹

Dieses Cuvee, dass die Feinfruchtigkeit und Leichtigkeit des Portugiesers mit der Vollmundigkeit des Dornfelders vereint, ist die gelungene Harmonie zweiter gebietstypischer Rotweine

0,2L (Glas) 1L (Flasche)
6,00€ 25,00€

Passo del Sud Primitivo Puglia⁹

Der Wein besticht mit dunkelblau-rot Große ausgeprägte Aromen von reifen Brombeeren und Kirschen, Schokolade, Leder, getrocknete Rosienen und rund mit einem warmen Abhang

0,75L (Flasche)
28,00€

Rioja DOC Trocken El Somo Spanien⁹

Frischer Rotwein mit kräftiger Tanninstruktur, typische Tempranillo-Aromatik mit Beerenfrüchten, Tabak und Gewürzen

0,75L (Flasche)
28,00€



Biere vom Fass

	0,25L	0,3L	0,4L	0,5L
König Pilsener ^A		3,20€	4,00€	
Alsterwasser ^{A,3}		3,20€	4,00€	
Maisel's Hefeweissbier hell ^A		3,20€		4,70€
Bayereuther Aktien Landbier Fränkisch Dunkel ^A	2,70€			4,70€



Flaschenbiere

	0,33L	0,5L
Zwick'l Kellerbier im Tonkrug serviert ^A		4,70€
Maisel's Hefeweissbier alkoholfrei ^A		4,70€
König Pilsener alkoholfrei ^A	3,60€	
Vita Malz ^A	3,60€	

Mineralwasser & Soft Drinks

	0,2L	0,25L	0,4L	0,75L
Wasser Medium oder Naturell		2,90€		6,50€
Tonic Water ^{4,9,10}	3,30€			
Ginger Ale ^{1,2,4,9}	3,30€			
Coca Cola ^{2,3,8,11}	3,30€		5,30€	
Coca Cola Zero ^{2,6,11}	3,30€		5,30€	
Sprite ³	3,30€		5,30€	
Fanta ^{2,3}	3,30€		5,30€	
Mezzo Mix ^{2,3,11}	3,30€		5,30€	
Schwepps Bitter Lemon ^{3,10}	3,30€			
Schwepps Tonic Water ¹⁰	3,30€			
Schwepps Wild Berry ³	3,30€			

Säfte

	0,2L	0,4L
Apfel (Naturtrüb)	2,90€	5,00€
Orange	2,90€	5,00€
Taube	2,90€	5,00€
Maracuja	2,90€	5,00€
Rhabarber	2,90€	5,00€
Ananas	2,90€	5,00€
Banane	2,90€	5,00€
Jeder Saft als Schorle	2,80€	4,90€

Aquavit, Grappa & Vodka

	2cl	4cl
Malteserkreuz Aquavit	3,00€	
Linie Aquavit	3,00€	
Jubiläums Aquavit	3,00€	
Grappa Julia	3,20€	
Grappa Chardonnay Nonino	3,90€	
Absolut Vodka		4,00€

Whisky & Cognac

	2cl	4cl
Bailey's ^{G,2}		3,70€
Jonnie Walker Red Label ²		3,90€
Ballantines Whisky		3,90€
Jim Beam		4,00€
Jack Daniels Tennessee Whisky		5,50€
Gentleemann Jack Tennessee Whisky		6,00€
Chivas Regal 12 Year Old ²		8,00€
Vecchia Romagna Etichetta Nera		4,50€
Hennessy Very Old Special	6,00€	

◆ *Spirituosen*
Digestif & Brände ◆

Krauter & Amaro

4cl

Averna	4,60€
Ramazzotti	4,60€
Fernet Branca	4,60€
Jägermeister	4,60€
Gammel Dansk	4,60€

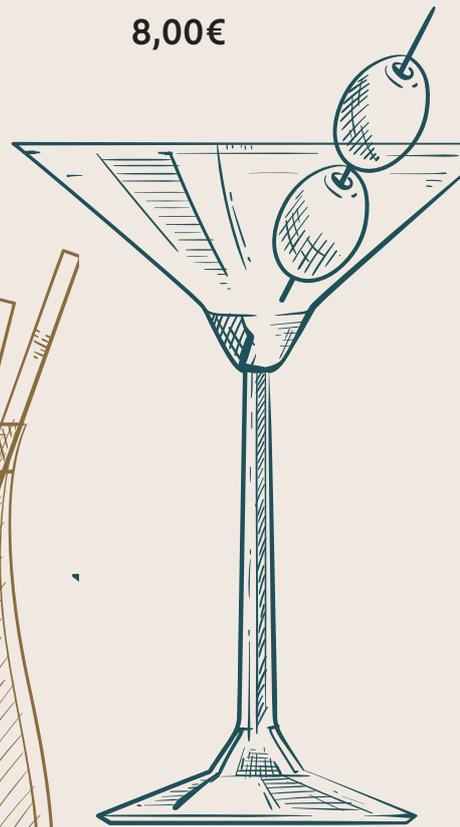
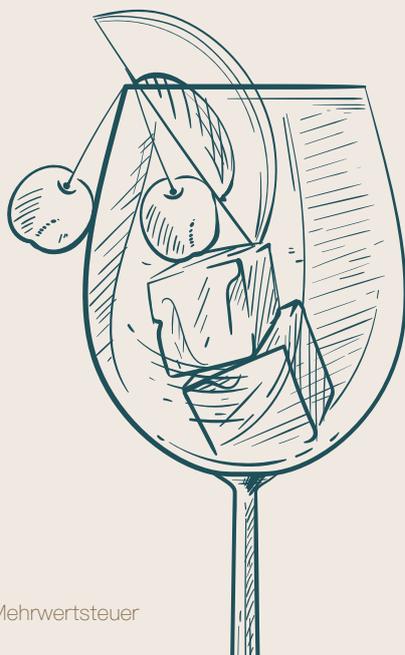
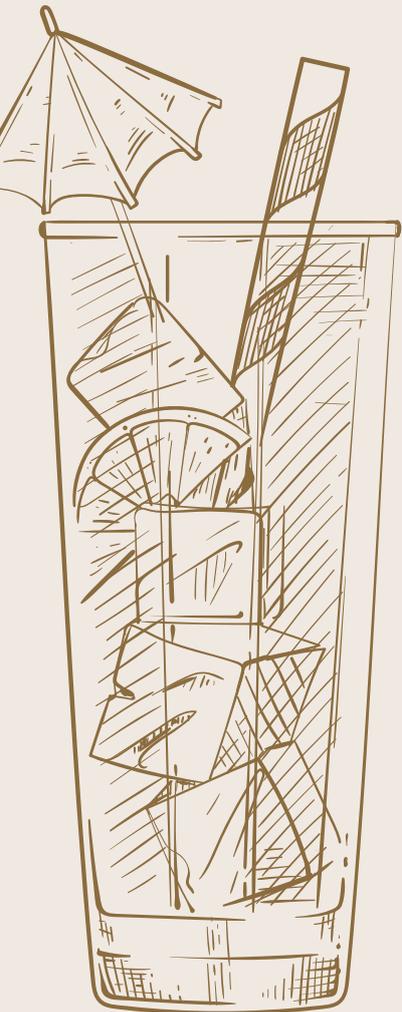
Klare & Obstbrände

2cl

Sambuca	3,20€
Amaretto di Saronno	3,20€
Raki Altin Serisi	4,50€
Waldhimbeergeist	3,20€
Waldner Himbeergeist	3,20€
Williams Birne	3,20€
Kirschwasser	3,20€
Helbing Kümmel	2,80€
Oldesloer Korn	2,80€
Eierlikör	2,80€

Longdrinks

	4cl
Havana Club Rum & Coca Cola ^{2,3,8,11}	6,50€
Bacardi Superior & Coca Cola ^{2,3,8,11}	6,50€
Johnnie Walker oder Jack Daniels & Coca Cola ^{2,3,8,11}	7,20€
Absolut Vodka & Bitter Lemon ^{3,10}	7,30€
Tanqueray	7,50€
Hendricks	7,50€
Bombay Sapphire Gin & Tonic Water ¹⁰	8,00€



Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Frisch gemahlene Bohnen

Cafe Creme ¹¹	2,90€
Entkoffeinierter Kaffee	2,90€
Espresso ¹¹	2,20€
Espresso Macchiato ^{3,10}	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Doppelter Espresso Macchiato	4,60€
Cappuccino ¹⁰	3,50€
Milchkaffee	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Tasse Filterkaffee	2,50€
Becher Filterkaffee	3,90€

Schokolade

Becher heiße Schokolade ^G	3,80€
Becher heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,30€

Heissgetränke

Tee

Hochwertige Blatttees im Tee-Caddy aus dem Hause Dallmayr im 0,3L Glas serviert

Waldbeere	3,00€
Apfel-Birne	3,00€
Marajuca-Orange	3,00€
Rooibos-Vanille	3,00€
Japan Sencha	3,00€
Pfefferminze	3,00€
Alpenkräuter	3,00€
Frieslandmischung	3,00€

Allergene & Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam
(enth. Phenylalamiquelle)

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert

A glutenhaltig

B Krebstiere und -erzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und -erzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenobst (Nüsse)

L Sellerie und -erzeugnisse

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P Lupiner und daraus hergestellte

R Weichtiere wie Schnecken,
Muscheln, Tintenfische und daraus
hergestellte