



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.*

SAISONALE STRÖMUNG

by David Schöbel



WEINGUT DELLHEIM

2023 CHENIN BLANC

WILD FERMENT

SPARGEL DUO ^{C,F,G,J,K}

SAFRAN, GRAPEFRUIT & SESAM

ASPARAGUS, SAFFRON, GRAPEFRUIT & SESAME

WEINGUT BORREL DIEHL

2024 RIESLING KUPPERWOLF

EDESHEIMER ROSENGARTEN

THUNFISCH SASHIMI ^{A1,D,G,F}

GRÜNER SPARGEL, RICOTTA & KANDIERTER INGWER

TUNA, GREEN ASPARAGUS, RICOTTA & CANDIED GINGER

WEINGUT DREISSIGACKER

2023 WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY

BIODYNAMISCH

SPARGELESSENZ ^{C,G,I}

KARTOFFEL & TRÜFFEL

ASPARAGUS ESSENCE, POTATOE & TRUFFLE

WEINGUT MARTIN SHWARZ

BLAUFRÄNKISCH & SPÄTBURGUNDER

ROT VON SCHWARZ

GEBRATENES RINDERFILET ^{A,F,I,J,K}

BÄRLAUCH, KAROTTE, GEGRILLTER SPARGEL & HOISIN

BEEF FILLET, WILD GARLIC, CARROT, ASPARAGUS & HOISIN

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

APFEL & ROSE

PRISECCO ROSE

ERDBEERE ^{G,H7}

JOGHURT, SAKE & PISTAZIE

STRAWBERRY, YOGURT, SAKE & PISTACHIO

5 GANG MENÜ ————— € 75

3 GANG ————— € 45

OHNE THUNFISCH & SPARGELESSENZ

5 GANG WEINBEGLEITUNG — € 35

3 GANG WEINBEGLEITUNG — € 25



VORSPEISE

SAUERTEIGBROT BY ELIAS BOULANGER A1,F,G,H € 8

ZITRONENBUTTER & CRISPY CHILI ÖL

SOURDOUGH BREAD BY ELIAS BOULANGER, LEMONBUTTER & CRISPY CHILI OIL

THUNFISCH SASHIMI A1,C,D,G,F,J,K € 17

MANGO, AVOCADO, KORIANDER & SESAM

TUNA, MANGO, AVOCADO, CILANTRO & SESAME

DRY AGED PERLHUHN A1,C,G,H,I,J € 17

ZWIEBEL, EI, PAPRIKA & RAUCHMANDEL

DRY AGED GUINEA FOWL, ONION, EGG, PAPRIKA & SMOKED ALLMOND

GEBEIZTE WASSERMELONE G,F **VEGGIE** € 13

GURKE, KÖRNIGER FRISCHKÄSE, RADIESCHEN & CRISPY CHILI

PICKLED WATERMELON, CUCUMBER, COTTAGE CHEESE, RADISH & CRISPY CHILI

GEGRILLTER MAIS A1,E,F,I,J **VEGAN** € 13

KANDIERTE OLIVE, SOJA & ERDNUSS

GRILLED CORN, CANDIED OLIVES, SOYA & PEANUT

ELBuferei



Restaurant & Bar





HAUPTGANG

GEBRATENES SAIBLINGSFILET A,D,G,F,J

€ 28

YUZU, FENCHEL, LINSE & SAIBLINGSKAVIAR

FRIED CHAR FILET, YUZU, FENNEL, LENTIL & CHAR CAVIAR

GERÖSTETER BLUMENKOHL A1,F,I,J

VEGAN

€ 24

GRAPEFRUIT, ERBSE, FRÜHLINGSLAUCH & VEGANES DASHI

FRIED CAULIFLOWER, GRAPEFRUIT, PEA, SPRING ONION & VEGAN DASHI

RISOTTO G,I

VEGGIE

€ 24

BÄRLAUCH, KOHLRABI, SALZZITRONE & PINIENKERNE

RISOTTO, WILD GARLIC, KOHLRABI, SALTED LEMON & PINE NUTS



ELBUferei
Restaurant & Bar

STEAKS



RINDERFILET	200G	€ 42
	350G	€ 57

DRY AGED, HAUSGEREIFT



RINDER PICANHA	200G	€ 38
	350G	€ 47



KALBSKARREE	200G	€ 38
	350G	€ 47

BEILAGEN

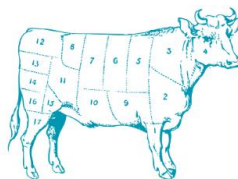
KARTOFFEL-PARMESANPÜREE, KAROTTE & ROSMARINJUS ^{A1,G,I,J}

POTATO-PARMESAN PUREE, CARROT & ROSEMARYJUS

ELB Uferei



Restaurant & Bar



SPEISEKARTE DESSERT

VANILLECREME ^{A1,C,G}

€ 9

OLIVE, APFEL & DILL

VANILLACREAM, OLIVE, APPLE & DILL

HAUS-AFFINIERTER ZIEGENWEICHKÄSE ^{A1,G,K}

€ 11

TRAUBE, ZITRONE & HEFEZOPF

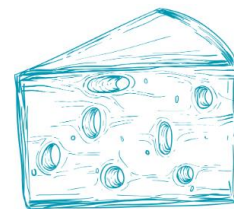
HOUSE-REFINED CHEESE, GRAPE, LEMON & BRIOCHE

EIS & SORBET AUS EIGENER HERSTELLUNG

Je Kugel € 2.5

NACH TAGESANGEBOT

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET AS PER DAILY OFFER



ELBUferei
Restaurant & Bar

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 / 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: Schwefeldioxid und Sulfite / sulfur dioxide and sulfites

M: Lupinen / lupine

N: Weichtiere / molluscs

ELB Uferrei



Restaurant & Bar