

.....

SPEISEKARTE

.....

*KLASSISCHE AROMEN IMMER WIEDER NEU INTERPRETIERT. WIR
BRINGEN DEN 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, um die kulinarische Kultur
Sachsens in unserem Restaurant erlebbar zu machen.*



UNSER ElbUferei MENÜ

3-GANG MENÜ € 49

Ohne **KAROTTEN-SUPPE**

Ohne **MARKRELEN CEVICHE**

4-GANG MENÜ € 69

Ohne **KAROTTEN- SUPPE**

5-GANG MENÜ € 79

GERÄUCHERTER RETTICH

SOJA, MISO, YUZU, GURKE & KAPERN

SMOKED REDISH, SOY, MISO, YUZU, CUCUMBER & HIJACK

KAROTTEN- SUPPE

KOHLRABI, INGWER, KOKOS & SESAM

CARROT- SOUP, KOHLRABI, GINGER, COCOS & SESAME

MAKRELEN CEVICHE

DASHI, SALZ- ZITRONE, WAKAME & CHILI

MACKEREL CEVICHE, DASHI, SALT LEMON, WAKAME & CHILI

RINDER- SCHAUFEL

GRÜNER SPARGEL, ZWIEBEL, TOPINAMBUR & SESAM

BEEF SHOVEL, GREEN ASPARAGUS, ONION, JERUSALEM ARTICHOKE & SESAME

BLAUBEERE

VANILLE, SALBEI, MASCARPONE & PECANNUSS

BLUEBERRY, VANILLA, SAGE, MASCARPONE & PECAN NUT

Bestellung bis 20:00 Uhr



.....

snacks

.....

SAUERTEIGBROT ^{A1,C,G,J} € 7.5
von Elias Boulanger
TRÜFFELBUTTER & GEBEIZTES EIGELB
SOURDOUGH FROM ELIAS BOULANGER, TRUFFLEBUTTER & PICKLED EGG YOLK

VEGAN OPTION

MINI PATTISON ^{G,E,H} € 9.5
FEIGE, JOGHURT, HARISSA & KÜRBISKERN
PICKLED PATTISON, YOGURT, HARISSA & PUMPKIN SEED

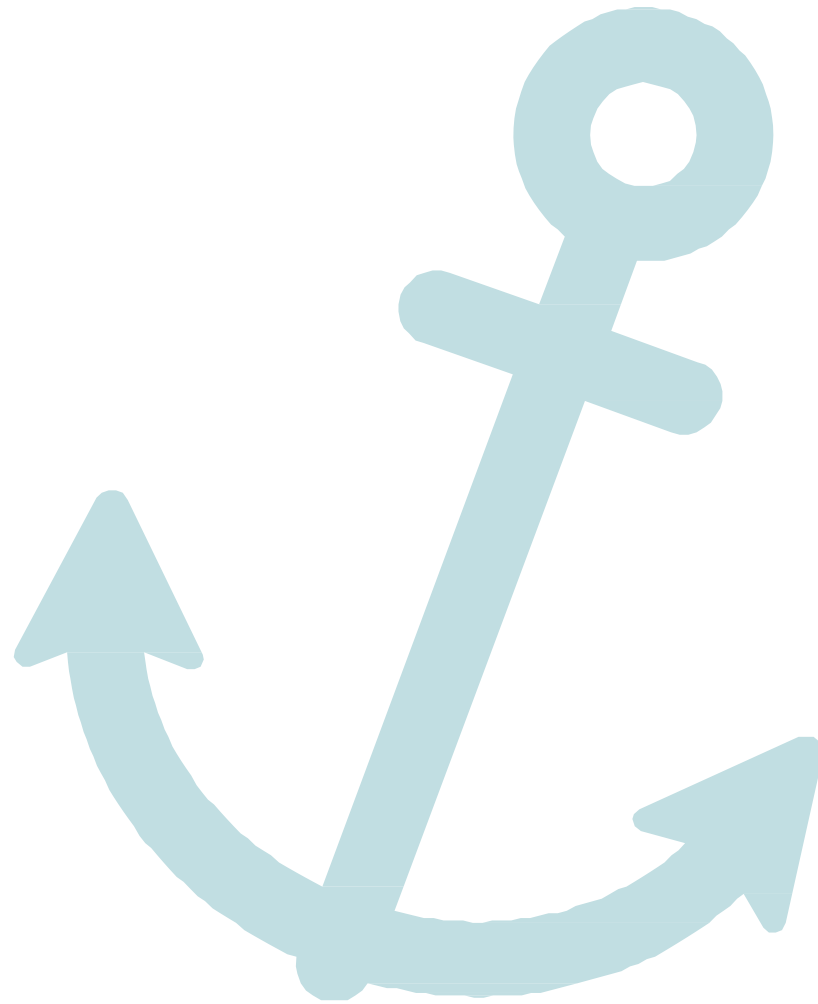
SALSICCIA ^{I,J,K} € 10
KARTOFFEL, LAUCH, KORIANDER & SESAM
SALSICCIA, POTATOE, LEEK, CORIANDER & SESAME

GARNELE ^{B,C,E,F} € 10
ERDBEER, ROTE BEETE & SOJA
SHRIMP, STRAWBERRY, BEETROOT & SOY

SAITLINGE ^{A,F} € 10
RADIESCHEN, VEGANES DASHI & SCHNITTLAUCH
SAITLING, RADISH, VEGAN DASHI & CHIVES

VEGAN





CASTEL FRANCO A, G, H, L VEGGIE
FETA, GETROCKNETE TOMATE, SALZ- ZITRONE, KRESSE, CROUTONS & KERNE
CASTELO FRANCO, FETA, DRYED TOMATO, SALTED LEMON, CRESS, CROUTONS & SEEDS € 13.5

KAROTTEN- SUPPE F, I, J, K VEGAN
KOHLRABI, INGWER, KOKOS & SESAM
CARROT- SOUP, KOHLRABI, GINGER, COCOS & SESAME € 9.5

MAKRELEN CEVICHE A, D, F, K € 18
DASHI, SALZ- ZITRONE, WAKAME & CHILI
MACKEREL CEVICHE, DASHI, SALT LEMON, WAKAME & CHILI

GERÄUCHERTER RETTICH F, L, I, J VEGAN
SOJA, MISO, YUZU, GURKE & KAPERN
SMOKED RADISH, SOY, MISO, YUZU, CUCUMBER & HIJACK € 17

RINDER TATAR A, I, J 80g / 160g
INGWER, RADIESCHEN, KORIANDER & WASABI
BEEF TATAR, GINGER, RADISH, CORIANDER & WASABI € 13 / € 18



.....

mittendrin

.....

ZUCCHINI G, I, J **VEGGIE** € 19.5

BLÜTE, ROMANESCO, TOMATE, FERMENTIERTER KNOBLAUCH, THYMIAN & BEURRE BLANC
ZUCCHINI, BLOSSOM, ROMANESCO, TOMATO, FERMENTED GARLIC, THYME & BEURRE BLANC

SCHWARZES RISOTTO A,C,F,E,H,L,M **VEGGIE** € 19

GOJI BEERE, EDAMAME & CAJUN
BLACK RISOTTO, GOJI BERRY, EDAMAME & CAJUN

KABELJAU D, G, J **80g / 160g**
€ 19 / € 28

BLUMENKOHL, ERBSE, GRAPEFRUIT & VERJUS
COD, CAULIFLOWER, PEAS, GRAPEFRUIT & VERJUS

RINDER- SCHAUFEL K, I, J € 29

GRÜNER SPARGEL, ZWIEBEL, TOPINAMBUR & SESAM
BEEF SHOVEL, GREEN ASPARAGUS, ONION, JERUSALEM ARTICHOKE & SESAME



steaks

LAMM- KRONE 250g € 38
LAMB CROWN 250G

RINDERFILET 200g € 36
BEEF FILLET 200G

FASANENBRUST 200g € 35
PHEASANT BREAST 200G

ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:

OCHSENHERZ- TOMATE, KARTOFFELTWIST & FERMENTIERTER KNOBLAUCH ^{1, J, L}

OX HEART TOMATOES, POTATOTWIST & FERMENTED GARLIC



BLAUBEERE C, G, H3 € 9

VANILLE, SALBEI, MASCARPONE & PECANNUSS

BLUEBERRY, VANILLA, SAGE, MASCARPONE & PECAN NUT

LEMON TARTE A1, C, G, H1 € 9

ZITRONE, BAISER & SAUERRAHM

LEMON TART, LEMON, MERINGUE & SOUR CREAM

ZIEGENKÄSE A1, G, H7 € 9

BLÄTTERTEIG, HONIG, PASSIONSFRUCHT & PISTAZIE

GOAT CHEESE, PUFF BASTRY, HONEY, PASSION FRUIT & PISTACHE

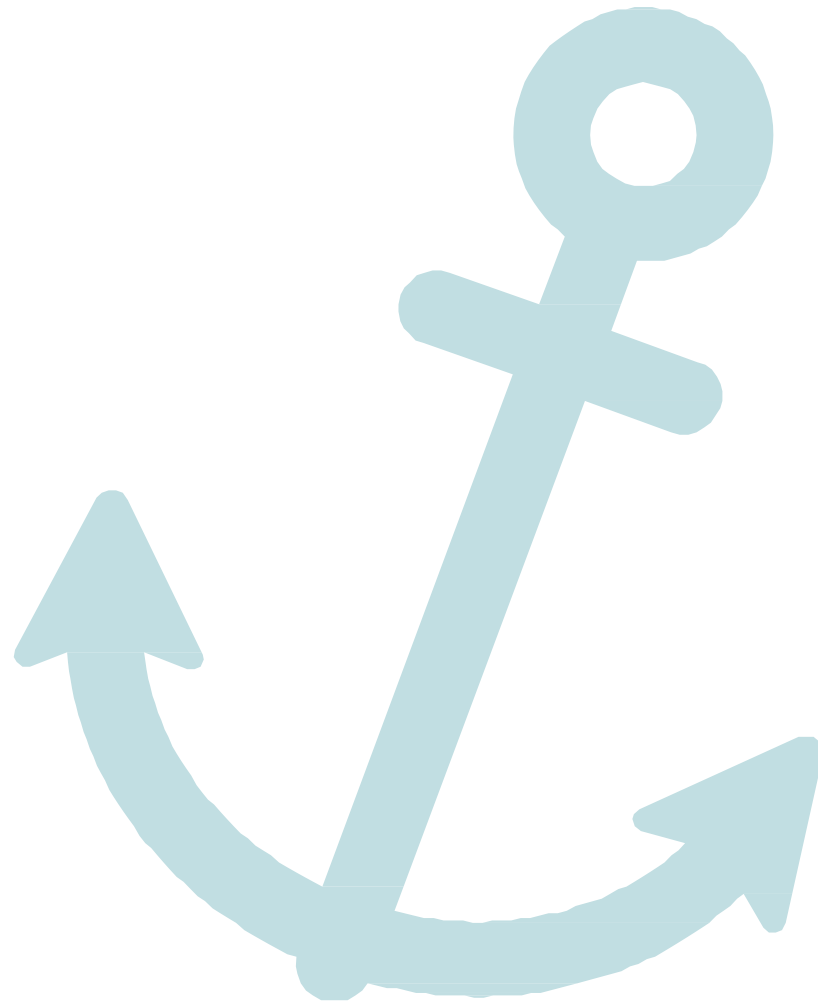
EIS & SORBET Je Kugel € 2.5

NACH TAGESANGEBOT

ICE CREAM & SORBET DAILY CHANGING

each scoop € 2.5





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 von Säugetieren / [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: Schwefeloxid und Sulfite / [sulfor oxide and oxides](#)

M: Lupinen / [lupine](#)

N: Weichtiere / [molluscs](#)

