



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.*



SAISONKARTE

GEGRILLTER KÜRBIS A,C,H,F,J, _____ **VEGGIE** € 16

FEIGE, LINSEN, KANDIERTER INGWER & KÜRBISKERNE

GRILLED PUMPKIN, FIG, LENTILS, CANDIED GINGER & PUMPKINSEEDS

GESCHMORTE RINDERRIPPE E,H2,I,J _____ € 28

KÜRBIS, SENF, CRANBERRY & HASELNUSS

BRAISED BEEF RIB, PUMPKIN, MUSTARD, CRANBERRY & HAZELNUT

ZANDER A,D,I,J _____ € 26

ROTE BEETE, WIRSING, KÜRBIS & PERNOD

PIKEPERCH, BEETROOT, SAVOY, PUMPKIN & PERNOD

KÜRBIS- RISOTTO A,G,M _____ € 23

ROSENKOHL, GETROCKNETE SAUERKIRSCHEN & RAS EL HANOUT

PUMPKIN RISOTTO, BRUSSELS SPROUTS, DRIED SOUR CHERRIES & RAS EL HANOUT

BIRNE C,G _____ € 9

MASCARPONE, MARONE, PREISELBEERE & KARDAMOM

PEAR, MASCARPONE, CHESTNUT, CRANBERRIES & CARDAMOM

TAPAS FISCH & FLEISCH

RINDERCARPACCIO C,G,H2,J

€ 12

PARMESAN, HIMBEERE, KRÄUTER & HASELNUSS

BEEF CARPACCIO, PARMESAN, RASPBERRY, HERBS & HAZELNUT

SCHWEINEBAUCH C,E,F,I,J

€ 10

HARISSA, ROTE BEETE, APFEL & ERDNUSS

PORK BELLY, HARISSA, BEETROOT, APPLE & PEANUT

ZANDER CEVICHE A,C,D,F,K

€ 11

SCHWARZER RETTICH, CURRY, SESAM & KRESSE

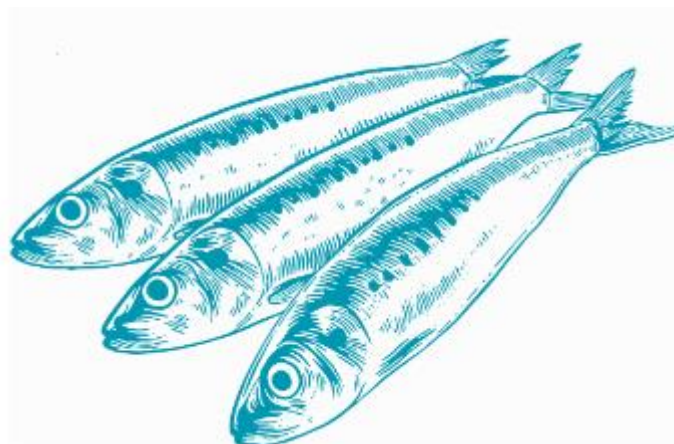
PIKEPERCH CEVICHE, BLACK RADISH, CURRY, SESAME & CRESS

GEBACKENE SARDINEN A,C,D,L

€ 10

BOHNE, KAPERN, OLIVE & SALZZITRONE

FRIED SARDINES, BEAN, CAPERS, OLIVE & SALTED LEMON



ELB. Uferei



Restaurant & Bar

TAPAS VEGGIE & VEGAN

FETACREME ^{A,G}

TOMATE, OLIVE, KANDIERTE ZITRONE & CROSTINI

€ 8

FETACREME, TOMATO, OLIVE, CANDIED LEMON & CROSTINI

ZUCCHINI ^{C,L}

APRIKOSE, SRIRACHA & SALZZITRONE

€ 10

ZUCCHINI, APRICOT, SRIRACHA & SALTED LEMON

GEBACKENE SÜßKARTOFFEL ^{F,H7}

VEGAN

€ 10

KOKOSJOGHURT, KAROTTE, LAUCH & PISTAZIE

BACKED SWEET POTATO, COCONUT YOGURT, CARROT, LEEK & PISTACHIO

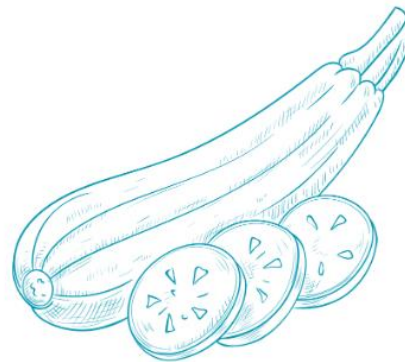
GEGRILLTE OKRASCHOTE ^{F,I,J,K}

VEGAN

€ 10

HUMMUS, FERMENTIERTER KNOBLAUCH, GRANATAPFEL & CRISPY CHILI

GRILLED OKRA, HUMMUS, FERMENTED GARLIC, POMEGRANATE & CRISPY CHILI



SPEISEKARTE VORSPEISE

SAUERTEIGBROT BY ELIAS BOULANGER ^{A1,G,H} **VEGGIE** € 8.5

GERÄUCHERTE BUTTER & SCHNITTlauchÖL

SOURDOUGH BREAD BY ELIAS BOULANGER, SMOKED BUTTER & CHIVE OIL

TOMATENSALAT ^{A1,F} **VEGGIE** € 12

GEPICKELTE ZWIEBEL, FERMENTIERTER KNOBLAUCH & CROSTINI

TOMATOSALAD, PICKLED ONION, FERMENTED GARLIC & CROSTINI

RINDER CONSOMMÉ ^{I,J} €10

OCHSENSCHWANZ, WURZELGEMÜSE & SCHNITTlauch

BEEF CONSOMMÉ, OXTAIL, ROOT VEGETABLES & CHIVES

RINDERTATAR ^{A1,C,J} **80g / 160g** € 16/23

SAUERTEIGBROT, EIGELB, SENFKAVIAR, KRESSE & RAUCHPAPRIKA

BEEF TARTARE, SOURDOUGH BREAD, EGG YOLK, MUSTARD, CRESS & SMOKED PAPRIKA

MATJES ^{C,D,G,I,J} € 16

GEPICKELTE ZWIEBEL, APFEL, JOGHURT, LILA KARTOFFEL & WILDKRÄUTER

YOUNG HERRING, PICKLED ONION, APPLE, YOGURT, PURPLE POTATO & WILD HERBS



SPEISEKARTE HAUPTGANG

TAGLIATELLE A,C,G,H

VEGGIE € 18

GETROCKNETE TOMATE, FRÜHLINGSLAUCH, PINIENKERNE & PARMESAN
DRIED TOMATO, SPRING ONION, PINE NUTS & PARMESAN

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ C,D,G,J

€26

SPECK, LILA KARTOFFEL, LAUCH & LIMETTE

PLAICE „FINKENWERDER ART“, BACON, PURPLE POTATO, LEEK & LEMON

WIENER SCHNITZEL A,C,D,J

€ 30

DRILLINGE, KAPERN, SARDELLE & ZITRONE

„WIENER SCHNITZEL“, POTATO, CAPERS, ANCHOVY & LEMON

RINDERFILET 200G A,C,E,F,G,I,J

€ 42

RÖSTI, WILDER BROKKOLI, RAUCHMANDEL & SENFJUS

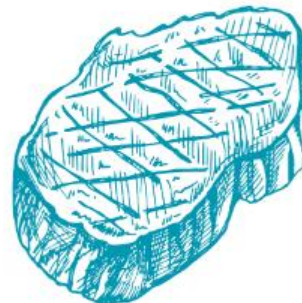
BEEF FILET, ROSTI, WILD BROCCOLI, SMOKED ALMOND & MUSTARDJUS

KALBSENTRECOTÉ 250G A,C,E,F,G,I,J

€ 38

RÖSTI, WILDER BROKKOLI, RAUCHMANDEL & SENFJUS

VEAL ENTRECOTÉ, WILD BROCCOLI, SMOKED ALMOND & MUSTARDJUS



ELB Uferei
Restaurant & Bar

DANACH

JOHANNISBEERE ^{A,C,G} € 9

WEISSE SCHOKOLADE, MASCARPONE & BISKUIT

CURRANTS, WHITE CHOCOLATE, MASCARPONE & BISCUIT

BROMBEERE ^{C,G} € 9

VEILCHEN, KALAMANSI & BAISER

BLACKBERRY, VIOLET, CALAMANSI & MERINGUE

TRÜFFEL SAVARIN ^{G,H3} € 10

FEIGE, THYMIAN, HONIG & WALNUSS

TRUFFLE SAVARIN, FIG, THYME, HONEY & WALNUT

EIS & SORBET Je Kugel € 2.5

NACH TAGESANGEBOT

ICE CREAM & SORBET AS PER DAILY OFFER

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 / sulfur oxide and oxides
- M: Lupinen / lupine
- N: Weichtiere / molluscs