CAFE ELB WEIN

EINFACH
UNKOMPLIZIERT
GENIESSEN.

LECKER VORWEG

CURRY-KOKOS-SUPPE
mit Geflügel-Satéspiess, dazu Brot aus unserer Backstube 9,50



MEDITERRANE TOMATENSUPPE
mit Mozzarellawürfeln und Basilikumpesto,
dazu Brot aus unserer Backstube 8,90

GARNELENPFÄNNCHEN
in Olivenöl gebratene Garnelen, mit Peperoncinosauce, Olivenscheiben und Kirschtomaten. Dazu Brot aus unserer Backstube 18,50



ROTE BEETE CARPACCIO
dünne Scheiben von Roter Beete mit gratiniertem Ziegenkäse, Gartenkresse und frisch geraspeltem Meerrettich,
dazu Brot aus unserer Backstube 16,80

RINDER CARPACCIO
hauchdünne Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesansplitter, Champignons und Trüffelöl,
dazu Brot aus unserer Backstube 18,50

MOZZARELLA & TOMATE
sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf einem Bett von frischem Rucola, dazu Basilikumpesto,
dazu Brot aus unserer Backstube 15,80

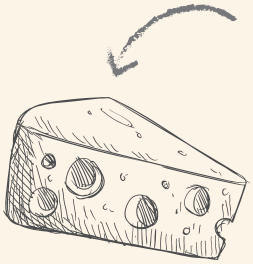
ELBWEIN SPEZIAL
Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Limone und Basilikum, 0,25l 8,90

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, karamelisierte Walnüsse, Feigensenf und Butter, dazu eine bunte Brotauswahl 17,80

GRÜNE OLIVEN & KAPERNÄPFEL
mit hausgemachten Brotchips 7,80

SERRANO-TELLER
feine geschnittene Scheiben vom spanischen, luftgetrockneten Serrano-Schinken[1,2].
Richtig pur – richtig lecker! 9,30
Der perfekte Begleiter:
Brotkorb aus unserer Backstube 4,80

SALAMI-TELLER
feine Fenchelsalami und herzhafte Chorizo, dünn geschnitten, dazu hausgemachte Brotchips 9,80

BROT MIT DIP
vom Kultbäcker Gaues
mit hausgemachtem Dip 6,90

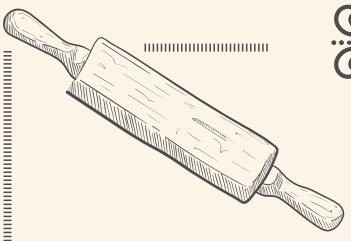


BEI UNS KÖNNEN SIE FESTE FEIERN!
Das Cafe Elbwein steht Ihnen für Feiern und Veranstaltungen bis 110 Personen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns gern an.

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 Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.

1 Nitritpökelsalz, 2 Antioxidationsmittel, 3 Zuckercouleur, 4 Hefeextrakt, 5 Farbstoffe



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN AVOCADO
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Schafskäse, Rote Beete, Avocado, Meerettich, verfeinert mit Apfel-Honig-Essig und Gartenkresse 18,90

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 karamelisierten Walnüssen 17,80

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

FLAMMKUCHEN & ZIEGENKÄSE
mit Ziegenkäse, Honig, marinierter Birne, Crème Fraîche und Balsamico-Crème 19,80

FLAMMKUCHEN & SALAMI
mit Fenchelsalami[1,2], Crème Fraîche, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Champignons und Parmesan 18,60

FLAMMKUCHEN & CHORIZO
mit Crème Fraîche, spanischer Chorizo-Salami, Peperoni, Tomate, Zwiebeln und frischem Rucola 18,60

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 17,80

FLAMMKUCHEN & ROTE BEETE
mit Crème Fraîche, dünne Scheiben von Roter Beete, Ziegenkäse, Honig, Gartenkresse und Meerrettich 18,80

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Zwiebeln, feinen Speckwürfeln[1] 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 16,80

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 19,80

CAESAR SALAD
knackiger Römersalat, Croûtons, Parmesan, dazu Caesar-Dressing 13,80
- zusätzlich mit gebratener Putenbrust und knusprigem Bacon[1] 7,90
- zusätzlich mit gebratenen Garnelen 12,90

ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR LECKERES BROT AUS UNSERER BACKSTUBE.

SCHAFSKÄSE-ROTE BEETE SALAT
knackig frische Salate mit Schafskäse, Avocado, Rote Beete, sonnengereiften Tomaten und karamelisierten Mandeln, dazu Elbwein-Vinaigrette 18,90

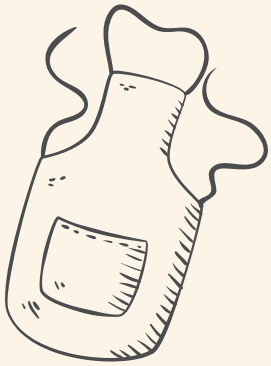
ELBWEIN SALAT
eine Mischung aus knackig bunter Marktsalate mit gebratener Putenbrust, Avocadoscheiben und Kirschtomaten, dazu Elbwein-Vinaigrette 19,90

FRISCH & GESUND

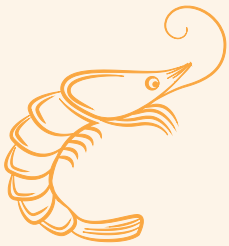


HAUSMANNSKOST DELUXE

CHILI CON CARNE
aus reinem Rinderhack[4], Mais und Kidney-Bohnen, verfeinert
mit Crème Fraîche, dazu Brot aus unserer Backstube 16,80



CARPACCIO & LINGUINI
Rindercarpaccio mit Trüffel-Linguini, Ruccola und Parmesansplitter 22,80



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
gehobeltem Parmesan 20,80

COQ AU VIN
zarte Hühnerschenkel in Rotwein[2,3] geschmort,
dazu Rosmarinkartoffeln 21,80

FJORD-LACHSFILET
zartes Lachsfilet trifft auf Limettensauce
und Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln 25,60

VEGGIE-CHICKEN TERIYAKI
zarte, saftige pflanzliche „Hühnchen"-Streifen
mit mild-nussigem Edamame-Gemüse,
dazu Basmati-Reis 22,80

RINDERROULADEN
zwei kleine Rouladen gefüllt mit Gurke und Speck[1],
dazu Rosmarinkartoffeln und Apfelrotkohl 24,80

BOEUF BOURGUIGNON
bestes Rindfleisch in einer Rotweinsauce[2,3] geschmort,
dazu Rosmarinkartoffeln 23,50

- WECHSELNDE WOCHENGERICHTE -
Fragen Sie einfach unseren Service.

DESSERTS

ELBWEIN DESSERTS

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

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

SÜSSE VERFÜHRUNG

BELGISCHE WAFFEL
mit heisser Roter Grütze und zartschmelzendem Vanilleeis 7,80



WARMER SCHOKO-LAVACAKE
mit zartschmelzender Vanille-Eiscreme 7,90

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
mit einer Kugel zartschmelzender Vanille-Eiscreme 7,60

KLEINER APFEL-FLAMMKUCHEN
mit Crème Fraîche, Apfel, Zimt und Zucker,
verfeinert mit einem Schuss Calvados 9,80

ELBWEIN KLASSIKER

ELBWEIN SPEZIAL
Ramazzotti 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**

SCREWDRIVER-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 **5,40**
Averna **5,40**
Fernet Branca **5,40**

SCHNAPS (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**

EAU DE VIE (2 cl)

feine Obstbrände **5,90**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHORLEN 0,4l 5,40 / 0,2 l 3,90
Apfel, Cranberry, Rhabarber, Maracuja oder Johannisbeere

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] Paulaner 0,33l 4,90

EISTEE ZITRONE Fuze Tea 0,25l 4,60
EISTEE PFIRSICH Fuze Tea 0,25l 4,60

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 4,90
TONIC WATER[3,5,9] Thomas Henry 0,2l 4,90
SPICY GINGER[3,5,9] Thomas Henry 0,2l 4,90

Kaffee

vom Edelröster **PASCUCCI** aus Italien

Espresso[1] *2,90*
Espresso Macchiato[1] *3,20*
Doppelter Espresso[1] *4,90*
Doppelter Espresso Macchiato[1] *5,20*
Cappuccino[1] *3,90*
Doppelter Cappuccino[1] *5,90*
Flat White 5,50
Americano[1] *3,30*
Latte Macchiato[1] *4,80*
Latte Macchiato Deluxe[1],
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*

VERSCHIEDENE TEESPEZIALITÄTEN AB 4,90

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

WEISSWEINE

CHARDONNAY, VIURA MORADOR
Navarra, Spanien Fl. 0,75l **32,80** / 0,15l **7,60**
Frisches, fruchtiges Aroma mit Anklängen von grünem Apfel und leichten Zitrusnoten. Gut ausbalancierte, dezente Säure. Am Gaumen rund und harmonisch. Leicht trinkbar mit angenehmem Nachhall.

RIESLING, EMIL BAUER
Pfalz, Deutschland Fl. 0,75l **38,50** / 0,15l **8,90**
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 **8,70**
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 **8,90**
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 **8,70**
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 **9,50**
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.

ROSÉWEIN

VINHO VERDE ROSÉ, C. DE VENTOZELA
Vinho Verde, Portugal Fl. 0,75l **34,50** / 0,15l **8,30**
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

TEMPRANILLO, VIURA MORADOR
Navarra, Spanien Fl. 0,75l **32,80** / 0,15l **7,60**
Frische und fruchtige Nase mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten. Samtig weich und harmonisch.

AL RIA, CASA SANTOS LIMA
Algarve, Portugal, Fl. 0,75l **36,80** / 0,15l **9,10**
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 **8,30**
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 **9,10**
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 **9,10**
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. MONTSANT
Spanien Fl. 0,75l **42,80** / 0,15l **10,30**
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 **38,00** / 0,15l **7,90**

CHAMPAGNER BRUT
von Alfred Gratien, Fl. 0,75l **85,00**

GRATIEN & MEYER

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 **49,00**

CRÉMANT DE LOIRE BLANC
Leicht, lebhaft und ausgewogen. Weicher Auftakt am Gaumen.
Fl. 0,75l **47,00**

BIERE



Fürstenberg Pils vom Fass 0,5l **6,50** / 0,3l **4,90**

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**