



Herzlich Willkommen  
Im Restaurant Elbschetal

„Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen“  
-Theodore Zeldin-

# Speisekarte

## Vorspeisen

### Kürbiscremesuppe

Mit Kürbiskernöl | Kürbiskernen

6 €

### Hirschgulaschsuppe

Mit Kürbiskernöl | Kürbiskernen

8 €

### Geflämmter Ziegenkäse

Ziegenkäse | Feigensauce | Salat | Himbeerdressing | Brot

12 €

### Tartine mit Burrata

Geröstetes Brot | hausgemachtes Pesto | Burrata | Basilikum | Tomaten | Parmesan

12 €

## Hauptgerichte

### Grober Salat\*

Salat | Gurken | Möhren | Tomaten | Paprika | Hausdressing | Salatkerne

12 €

### Homestyle Bowl\*

Basmati-Reis | Rucola | Grillgemüse | Cherrytomaten | Burrata | Parmesan | Honig-Senf-Dressing

15 €

### Thai Curry\*

Basmati - Reis | Grillgemüse | Mango | Erdnüsse | Kokos - Currysauce

17 €

\*Wahlweise mit:

Falafeln

+4 €

Hähnchenfiletstreifen

+6 €

Lachsfiletstreifen

+8 €

## Hauptgerichte

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes | Beilagensalat

17 €

Wahlweise mit:

Champignonrahmsauce +2 €

Paprikasauce +2 €

Pfeffersauce +2 €

### Chili-Cheese Schnitzel

Schweineschnitzel mit Chili-Cheese-Sauce | Jalapeños | Chili | Pommes | Beilagensalat

19 €

### Elbschetal „Spezial“

Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise | Champignons und Käse überbacken | Pommes  
| Beilagensalat

21 €

### Leber „Berliner Art“

Kalbsleber | geschmorte Zwiebeln | Apfelringe | Kartoffelpüree

23 €

### Lachsfilet

Gegrilltes Lachsfilet | Grillgemüse | Baked Potato | Kartoffelcreme | Pesto

23 €

### Schweinemedailon „Rustikal“

Schweinefilet | Pfeffersauce | Bratkartoffeln | Beilagensalat

24 €

### Hirschgulasch

Butterspätzle | Beilagensalat

25 €

### Geschmorte Ochsenbäckchen

Butterspätzle | Beilagensalat

25 €

## Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes

9 €

Fischstäbchen

mit Pommes

8 €

„Chicken Fingers“

mit Pommes

8 €

### Dessert

Eiskaffee

Mit Vanilleeis | Sahne |

5 €

Eisschokolade

Mit Vanilleeis | Sahne |

5 €

Crème Brûlée

Mit Vanilleeis

7 €

Nussbecher

Walnusseis | Vanilleeis | Nüsse | Sahne

7 €

### Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Café Crème <sup>1</sup>	2,50 €
Espresso <sup>1</sup>	2,30 €
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>1</sup>	3,50 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>	4,10 €

*Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.*

# Getränkekarte

## Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,00 €
Aperol Spritz <sup>2,13</sup>	0,2l	6,90 €
Limoncello Spritz <sup>2,13</sup>	0,2l	6,90 €
Hugo <sup>17</sup>	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry <sup>17</sup>	0,2l	6,90 €

## Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,30 €	5,00 €
Krombacher Dunkel	3,30 €	5,00 €
Starnberger Hell	3,30 €	5,00 €

## Flaschenbier

Krombacher Weizen	0,5l	5,00 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Krombacher Radler Alkoholfrei <sup>17</sup>	0,33 l	3,30 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €

## Softgetränke

	0,3l	0,5l
Pepsi Cola <sup>2,17</sup>	3,30 €	5,00 €
Pepsi Max <sup>2,3,17</sup>	3,30 €	5,00 €
Mirinda <sup>7,9,17</sup>	3,30 €	5,00 €
Seven Up <sup>17</sup>	3,30 €	5,00 €
Schwip-Schwap <sup>2,9,17</sup>	3,30 €	5,00 €
Saftschorle (Apfelsaft/Maracuja/Schwarze Johannisbeere)	3,30 €	5,00 €

	0,25l	0,75l
Acqua Panna	3,00 €	6,50 €
Sanpellegrino Acqua Mineral	3,00 €	6,50 €

## Thomas Henry

	0,2l
Bitter Lemon <sup>9,13,17</sup>	3,50 €
Tonic Water <sup>13,17</sup>	3,50 €
Ginger Ale <sup>2,17</sup>	3,50 €
Wild Berry <sup>3</sup>	3,50 €

## Cocktails

Ipanema (alkoholfrei)	6,50 €
Ginger Ale   Limetten   Lime Juice   Rohrzucker	
Espresso Martini	9,50 €
Wodka   Kahlua   Espresso	
Tequila Sunrise	9,50 €
Tequila   Orangensaft   Grenadine	
Blue Lagoon	9,50 €
Wodka   Blue Curacao   Zitronensaft   Lime Juice   7UP	
Cuba Libre	12,00 €
Havana Club 7y   Cola   Lime Juice   Limetten	

## Weinkarte

### Weißwein im offenen Ausschank

Grauburgunder*	0,2l
Lugana Sorgente DOC*	7,50 €
	9,50 €

### Roséwein im offenen Ausschank

Rosé*	0,2l
	7,50 €

### Rotwein im offenen Ausschank

Corbini Chianti DOCG*	0,2l
Conde Valdemar - Tempranillo*	7,50 €
"Schwarzer Rabe" Merlot & Regent*	7,50 €
	7,50 €

## Flaschenwein

### Weißwein

Pinot Grigio Antica Vigna*	0,75l
[Italien, Venetien, 12,5%]	29,00€
Bio Verdicchio Villa Torre DOC*	
[Italien, Marken, 13,5%]	34,00€
Cá Dei Frati Lugana*	
[Italien, Lombardei, 13%]	42,00€

### Roséwein

18 e 4 Charetto DOC*	0,75l
[Italien, Lombardei, 12,5%]	35,00€

### Rotwein

Primitivo di Manduria UNO DOC*	0,75l
[Italien, Apulien, 14,0%]	42,00€
BBQ Wine Carlo Scala IGT*	
[Italien, Apulien, 15,0%]	44,00€
* Enthält Sulfite	

# Digestif

Destillerie & Brennerei Heinrich Habel (Sprockhövel)

Klosterpütt	2,50 €
Herdecker Sackträger	2,50 €
Sprockhöveler Urwurz	2,50 €
Hillock Honey Liqueur	3,50 €

Aug. Krämer Kornbrennerei (Dortmund)

August mit Schlips	2,50 €
Dortmunder Tropfen	2,50 €

Sonnenschein (Witten)

Herbeder Tropfen	2,50 €
Weißer Schokoladenlikör	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Salz-Karamell Likör	2,50 €
Espresso Likör	2,50 €
Kohlenstoff	3,50 €
Botan Gin	4,50 €
Ruhrcoast Rum	4,50 €

Nonino Grappa

Grappa Il Merlot	5,50 €
Grappa Il Moscato	5,50 €
Grappa Il Chardonnay	5,50 €

Birkenhoff

Alte Williamsbrine	4,50 €
Alte Kirsche	4,50 €
Alte Marille	4,50 €
Alte Quetsch	4,50 €

Steinhauser

Bodensee Willi N°1	5,50 €
Honig Willi	5,50 €
Alte Zwetschge im Holzfass gereift	6,00 €

Internationale

Linie Aquavit	2,90 €
Jägermeister	2,90 €
Ossenkämpfer	2,90 €
Ouzo	2,90 €
Averna	2,90 €
Grasovka	2,90 €
Ramazotti	2,90 €
Berliner Luft	2,00 €
Sourz Apple	2,00 €
Sourz Red Berry	2,00 €

Zusatzstoffe: 1=koffeinhaltig / 2= mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert 100ml=1,1Kj(0,26kcal) / 6=enthält eine Phenylalaninquelle / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=mit Taurin / 9=mit Antioxidationsmittel / 10=mit Geschmacksverstärker / 11=geschwefelt / 12=geschwärzt / 13=chininhaltig / 14=gewachst / 15=mit Phosphat / 16=mit Milcheiweiß / 17=mit Säuerungsmittel