



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 ¹	2,50 €
Espresso ¹	2,30 €
Espresso Macchiato ¹	2,50 €
Cappuccino ¹	3,50 €
Doppelter Espresso ¹	3,90 €
Latte Macchiato ¹	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 ^{2,13}	0,2l	6,90 €
Limoncello Spritz ^{2,13}	0,2l	6,90 €
Hugo ¹⁷	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry ¹⁷	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 ¹⁷	0,33 l	3,30 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,30 €

Softgetränke

	0,3l	0,5l
Pepsi Cola ^{2,17}	3,30 €	5,00 €
Pepsi Max ^{2,3,17}	3,30 €	5,00 €
Mirinda ^{7,9,17}	3,30 €	5,00 €
Seven Up ¹⁷	3,30 €	5,00 €
Schwip-Schwap ^{2,9,17}	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 ^{9,13,17}	3,50 €
Tonic Water ^{13,17}	3,50 €
Ginger Ale ^{2,17}	3,50 €
Wild Berry ³	3,50 €

Cocktails

Ipanema (alkoholfrei)	6,50 €
Ginger Ale Limetten Lime Juice Rohrzucker	
Espresso Martini	9,50 €
Wodka Kahlua Espresso	
Tequilla Sunrise	9,50 €
Tequilla 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