

## STARTER

### TAPAS ELBE1 19.0

Antipastigemüse | Roastbeef-Röllchen  
Datteln im Speckmantel | Black Tiger  
Garnelen | gebackene Feigen | zwei  
wechselnde Leckereien | Brot | Aioli

### BRUSCHETTA CLASSICO 8.5

3 geröstete Ciabattascheiben  
würzige Tomatenwürfel | Parmesan

### CAPONATA SIZILIANISCHES SCHMORGE MÜSE 10.5

Tomate | Aubergine | Paprika  
Oliven | Kapern | Knoblauch  
Olivenöl | geröstetes Ciabatta  
lauwarm | süß-sauer

### ROTE BETE FALAFEL 10.5

Orangen-Minz-Sojajoghurt | Babyspinat

### SOMMERBOWL

Couscous | Mini Maiskolben 16.5

Auberginencreme | Ananas | Edamame  
Kichererbsen | Sprossen | Cashewkerne

Rote Bete Falafel | Orangen-Minz-Dip

*WAHLWEISE (ANSTATT FALAFEL) AUCH MIT:*

+ Hähnchenbrustfilet | Mangomayo 2.0

+ 3 Black Tiger Garnelen | Wasabimayo 4.0

### SOMMERSALAT

Blattsalate | Tomaten | Gurkensalat 11.5

Möhrensalat | Beeren | Sprossen

Kerne | Himbeervinaigrette

+ Rote Bete Falafel 5.0

+ Hähnchenbrust 7.0

+ 3 Black Tiger Garnelen 9.0

### AUF WUNSCH

Beilagensalat 6.5

Portion Bratkartoffeln ZWIEBELN | SPECK 7.5

Portion Pommes 4.5

Currysauce | Senfsauce 2.5

Aioli | Remoulade 2.5

Ketchup | Mayo | Preiselbeeren 0.5

## HAUPTGERICHTE

### WEDELER PANNFISCH 25.0

2 Fischfilets | Black Tiger Garnele  
Dijon-Senfsauce | Bratkartoffeln | Speck

### GARNELENPFANNE 26.0

6 Black Tiger Garnelen | frisches  
Marktgemüse | Knoblauch | Olivenöl  
Drillinge

### TAGLIARINI AGLIO E OLIO NERI 19.5

Black Tiger Garnelen | Brokkoli  
Cherrytomaten | Parmesan | Basilikum

### WIENER SCHNITZEL (KALB) 26.0

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Speck  
Gurkensalat

### ROASTBEEF (KALT) 19.5

Remoulade | Bratkartoffeln | Speck  
Salatbeilage

### CURRYWURST 12.5

Schlachterwurst | fruchtige Tomaten-  
Currysauce | Pommes | Röstzwiebeln  
+ Bratkartoffeln (statt Pommes) 2.5

### RINDFLEISCHPFANNE 20.5

Rinderfleischstreifen | frisches  
Marktgemüse | Drillinge | Knoblauch  
Olivenöl

### RAVIOLI PECORINO FICHI 18.5

Pecorino | Cherrytomaten | Feigen  
Rucola | Zuckerschoten | Parmesan  
Kräuterbutter

### AGNOLOTTI SOVRANO 17.5

Gefüllte Teigtaschen | Büffelparmesan  
Weißwein-Sahnesauce | Kräuterseitlinge

### OFENGEMÜSE 16.5

Paprika | Zucchini | Zwiebeln  
Aubergine | Champignons  
Minimaiskolben | Veganer Schmand  
Couscoussalat | Kresse

### GRILLED CHEESE SANDWICH 16.5

Hausgebackenes Brioche | Old  
Amsterdam | Cheddar | Chipotle Mayo  
Babyspinat Salat Hausdressing

## **DESSERTS**

<b>SCHOKOMOUSSE</b> Dunkel und weiß geschichtet   Himbeerkern	<b>7.5</b>
<b>WAFFELMISU</b> Tiramisu aus belgischen Waffeln	<b>9.5</b>
<b>ERDBEER-RHABARBER CRUMBLE</b> Vanilleeis	<b>8.5</b>

## **WAFFELN**

<b>HAUSGEMACHTE BUTTERWAFFEL</b>	<b>6.5</b>
"Original Belgian Butters"	
+ Vanille-, Schoko-, oder Erdbeereis	<b>2.0</b>
+ Sahne	<b>1.5</b>
+ Vanille-, Schoko-, oder Salted Caramel Sauce	<b>1.5</b>
+ Erdbeer-Rhabarber Grütze	<b>2.0</b>

## **KUCHEN & TORTEN**

...GIBT ES TÄGLICH FRISCH GEBACKEN VON UNSERER LIEBEN BIRTHE.

<b>KUCHEN</b>	<b>5.0</b>
<b>TORTE</b>	<b>6.5</b>
<i>SAHNE</i>	<i>+ 1.5</i>

*New!*

**JETZT VORBESTELLEN**

Hier geht`s zum Bestellformular:



## **UNSERE TISCHBUFFETS**

Täglich - ohne Vorbestellung - möglich:

### **FISCHPLATTE**

Fisch & Meeresfrüchte nach Tagesfang | Beilagen  
Für 2 Personen 43,00 € p. P.

inkl. einer Flasche "Am Meer" \* für 2 Personen  
\*Cuveé aus Chardonnay&Weißburgunder 0,75l

## **AUF VORBESTELLUNG**

mit zwei Tagen Vorlaufzeit

### **"elbe1"**

Vorspeise: Tapas  
Hauptgang: Roastbeef | Jus  
Fischfilets | Senfsauce  
Hähnchenbrustfilets | Ratatouille  
frisches Marktgemüse  
Rosmarinkartoffeln | Parmesan Krusteln  
Dessert: Dreierlei

Ab 10 Personen 76,50 € p. P.  
inkl. Aperitif

### **CHATEAUBRIAND**

Rinderfilet im Ganzen | Jus | Frisches  
Marktgemüse | Zwei Sättigungsbeilagen

Ab 2 Personen 45,00€ p. P.

### **HEISSE PFANNEN**

Vorspeise: Tapas  
Hauptgang - in heißen Pfannen serviert:  
Steakstreifen | Garnelen  
Sommergemüse | Mallorquin-Kartoffeln  
Pimientos de Padrón | Dips | Knoblauchbrot  
Dessert: Dreierlei

Ab 6 Personen 55,00 € p. P.

*Übrigens:*

**Wir verwenden regionale Produkte - unter anderem von der Bioland Fleischerei Höpermann.**