

.....

SPEISEKARTE

.....

*KLASSISCHE AROMEN IMMER WIEDER NEU INTERPRETIERT. WIR
BRINGEN DEN 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, um die kulinarische Kultur
Sachsens in unserem Restaurant erlebbar zu machen.*



UNSER ElbUferei MENÜ

3-GANG MENÜ

€ 49

Ohne **KAROTTEN-SUPPE**

Ohne **MARKRELEN CEVICHE**

4-GANG MENÜ

€ 69

Ohne **KAROTTEN- SUPPE**

5-GANG MENÜ

€ 79

GERÄUCHERTER RETTICH

SOJA, MISO, YUZU, GURKE & KAPERN

SMOKED REDISH, SOY, MISO, YUZU, CUCUMBER & HIJACK

KAROTTEN- SUPPE

KOHLRABI, INGWER, KOKOS & SESAM

CARROT- SOUP, KOHLRABI, GINGER, COCOS & SESAME

MAKRELEN CEVICHE

DASHI, SALZ- ZITRONE, WAKAME & CHILI

MACKEREL CEVICHE, DASHI, SALT LEMON, WAKAME & CHILI

RINDER- SCHAUFEL

GRÜNER SPARGEL, ZWIEBEL, TOPINAMBUR & SESAM

BEEF SHOVEL, GREEN ASPARAGUS, ONION, JERUSALEM ARTICHOKE & SESAME

BLAUBEERE

VANILLE, SALBEI, MASCARPONE & PECANNUSS

BLUEBERRY, VANILLA, SAGE, MASCARPONE & PECAN NUT

Bestellung bis 20:00 Uhr

snacks

SAUERTEIGBROT ^{A1,C,G,J}

von Elias Boulanger

TRÜFFELBUTTER & GEBEIZTES EIGELB

SOURDOUGH FROM ELIAS BOULANGER, TRUFFLEBUTTER & PICKLED EGG YOLK

€ 7.5

VEGAN OPTION

MINI PATTISON ^{G,E,H}

FEIGE, JOGHURT, HARISSA & KÜRBISKERN

PICKLED PATTISON, YOGURT, HARISSA & PUMPKIN SEED

€ 9.5

SALSICCIA ^{I,J,K}

KARTOFFEL, LAUCH, KORIANDER & SESAM

SALSICCIA, POTATOE, LEEK, CORIANDER & SESAME

€ 10

GARNELE ^{B,C,E,F}

ERDBEER, ROTE BEETE & SOJA

SHRIMP, STRAWBERRY, BEETROOT & SOY

€ 10

SAITLINGE ^{A,F}

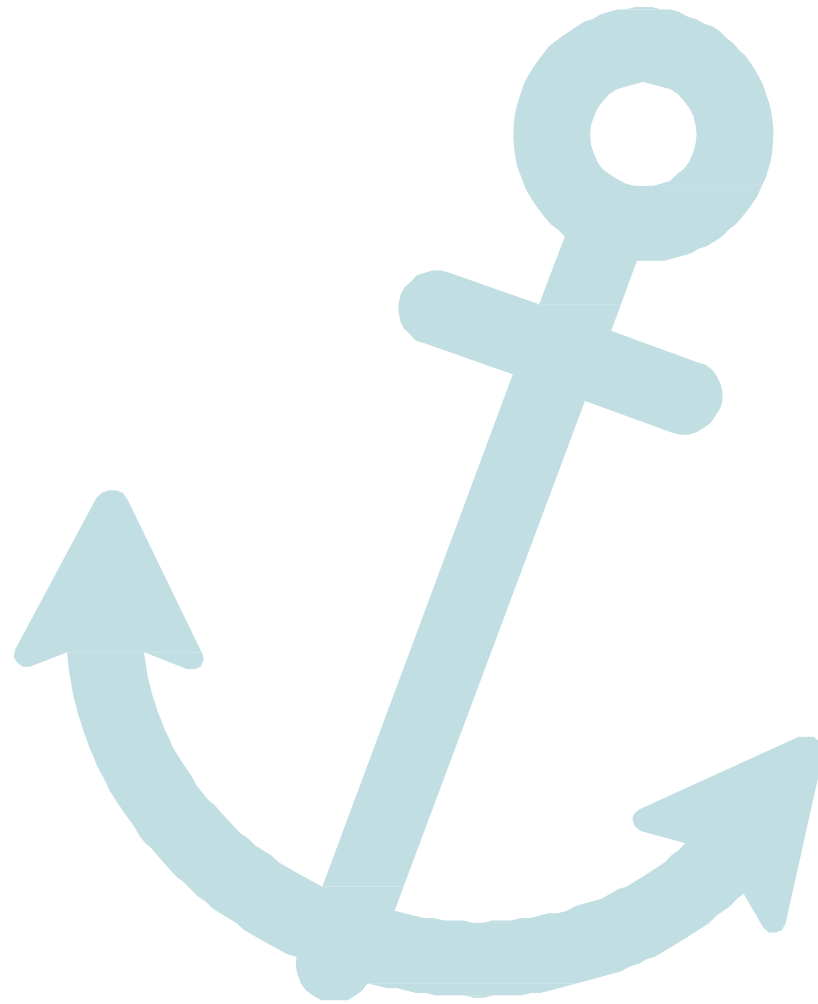
RADIESCHEN, VEGANES DASHI & SCHNITTLAUCH

SAITLING, RADISH, VEGAN DASHI & CHIVES

VEGAN

€ 10





CASTEL FRANCO A, G, H, L VEGGIE € 13.5

FETA, GETROCKNETE TOMATE, SALZ- ZITRONE, KRESSE, CROUTONS & KERNE

CASTELO FRANCO, FETA, DRYED TOMATO, SALTED LEMON, CRESS, CROUTONS & SEEDS

KAROTTEN- SUPPE F, I, J, K VEGAN € 9.5

KOHLRABI, INGWER, KOKOS & SESAM

CARROT- SOUP, KOHLRABI, GINGER, COCOS & SESAME

MAKRELEN CEVICHE A, D, F, K € 18

DASHI, SALZ- ZITRONE, WAKAME & CHILI

MACKEREL CEVICHE, DASHI, SALT LEMON, WAKAME & CHILI

GERÄUCHERTER RETTICH F, L, I, J VEGAN € 17

SOJA, MISO, YUZU, GURKE & KAPERN

SMOKED RADISH, SOY, MISO, YUZU, CUCUMBER & HIJACK

RINDER TATAR A, I, J 80g / 160g €13 / € 18

INGWER, RADIESCHEN, KORIANDER & WASABI

BEEF TATAR, GINGER, RADISH, CORIANDER & WASABI



mittendrin

ZUCCHINI ^{G, I, J}

VEGGIE

€ 19.5

BLÜTE, ROMANESCO, TOMATE, FERMENTIERTER KNOBLAUCH, THYMIAN & BEURRE BLANC
ZUCCHINI, BLOSSOM, ROMANESCO, TOMATO, FERMENTED GARLIC, THYME & BEURRE BLANC

SCHWARZES RISOTTO ^{A,C,F,E,H,L,M}

VEGGIE

€ 19

GOJI BEERE, EDAMAME & CAJUN
BLACK RISOTTO, GOJI BERRY, EDAMAME & CAJUN

KABELJAU ^{D, G, J}

80g / 160g

€ 19 / € 28

BLUMENKOHL, ERBSE, GRAPEFRUIT & VERJUS
COD, CAULIFLOWER, PEAS, GRAPEFRUIT & VERJUS

RINDER- SCHAUFEL ^{K, I, J}

€ 29

GRÜNER SPARGEL, ZWIEBEL, TOPINAMBUR & SESAM
BEEF SHOVEL, GREEN ASPARAGUS, ONION, JERUSALEM ARTICHOKE & SESAME



steaks

LAMM- KRONE 250g LAMB CROWN 250G	€ 38
--	------

RINDERFILET 200g BEEF FILLET 200G	€ 36
---	------

FASANENBRUST 200g PHEASANT BREAST 200G	€ 35
--	------

ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:

OCHSENHERZ- TOMATE, KARTOFFELTWIST & FERMENTIERTER KNOBLAUCH ^{1, J, L}

OX HEART TOMATOES, POTATOTWIST & FERMENTED GARLIC



BLAUBEERE C, G, H3 € 9

VANILLE, SALBEI, MASCARPONE & PECANNUSS

BLUEBERRY, VANILLA, SAGE, MASCARPONE & PECAN NUT

LEMON TARTE A1, C, G, H1 € 9

ZITRONE, BAISER & SAUERRAHM

LEMON TART, LEMON, MERINGUE & SOUR CREAM

ZIEGENKÄSE A1, G, H7 € 9

BLÄTTERTEIG, HONIG, PASSIONSFRUCHT & PISTAZIE

GOAT CHEESE, PUFF BASTRY, HONEY, PASSION FRUIT & PISTACHE

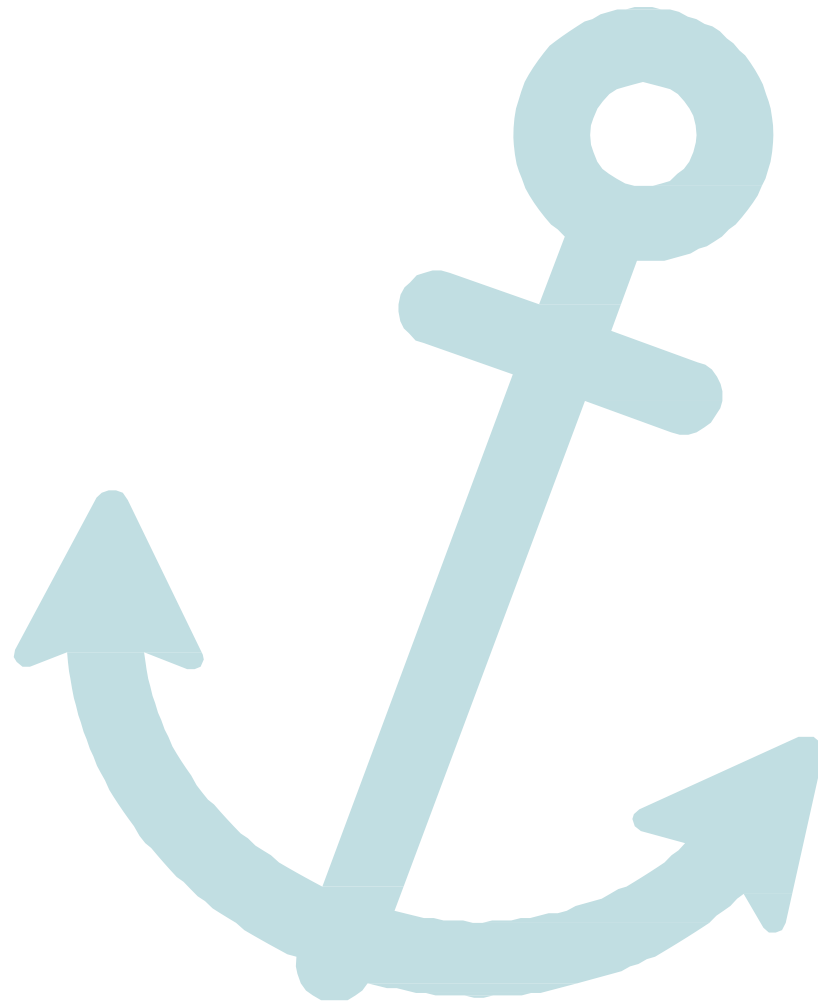
EIS & SORBET Je Kugel € 2.5

NACH TAGESANGEBOT

ICE CREAM & SORBET DAILY CHANGING

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 / [sulfor oxide and oxides](#)

M: Lupinen / [lupine](#)

N: Weichtiere / [molluscs](#)

