



Herzlich Willkommen
Im Restaurant Elbschetal

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

Speisekarte

VORSPEISEN

Brot & Aioli

4

Tartine mit Burrata

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

12

Flambierter Ziegenkäse

Feigensenf | Salatbouquet | Himbeerdressing

14

HAUPTGERICHTE

Pastabowl*

Penne | hausgemachtes Pesto | Burrata | Rucola | Grillgemüse |
Parmesan

17

Thai Curry*

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

17

*Wahlweise mit:

Falafeln

+4

Hähnchenfiletstreifen

+6

Speisekarte

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes | Beilagensalat

17

Wahlweise mit:

Paprikasauce +2

Pfeffersauce +2

Chili-Cheese Schnitzel

Schweineschnitzel mit Chili-Cheese-Sauce | Jalapeños |

Chili | Pommes | Beilagensalat

19

Elbschetal „Spezial“

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

21

Holzfäller

Schweineschnitzel | Geschmorte Zwiebeln | Spiegeleier |

Pommes | Beilagensalat

22

Auf die Pommes was drauf?

Chili-Cheese Sauce +3

Trüffelmayonnaise & Parmesan +5

Lachsfilet

Hausgemachtes Pesto | gegrilltes Gemüse | Curryreis

24

Kalbschnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

27

Arg. Rumpsteak

250g Rumpsteak | gegrilltes Gemüse | Pommes

30

Speisekarte

KLEINE GÄSTE

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes

8

„Chicken Fingers“

mit Pommes

8

DESSERT

Kugel Eis

Vanille | Mango | Erdbeere

2

Portion Sahne

1

Affogato

Vanilleeis | Espresso

6

Crème Brûlée

mit Vanilleeis

7

Pistazientiramisu

8

Espresso Martini

Wodka | Kahlua | Espresso

9,50