

.....

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 seine Gäste unkompliziert, modern, kreativ und vor
allem mit viel Spaß an der Sache. Eine enge Zusammenarbeit mit Bauern, Herstellern
und Produzenten der Region liegt uns am Herzen, um die kulinarische Kultur Sachsens in
einem Restaurant erlebbar zu machen.*



das sharing menü

FAMILY-STYLE MENÜ
10 Gerichte in 3 Gängen
Ab 2 Personen
p.P. 54€

SAUERTEIGBROT *VON ELIAS BOULANGER* ^{A1,G}

MIT MISO - BUTTER

KARTOFFELCHIPS ^{D,G,F}

SAUERRAHM, SCHITTLAUCH & ROGEN

PIMENTOS DE PADRÓN ^{A1,F,G}

MISO & SANCHO-CRUNCH

KNUSPRIGES HÄHNCHEN ^{C,J}

CHILI MAYO & LIMETTE

KAROTTE ^{C,H4,I,J}

ONSEN EI, CASHEW-CREME, KRÄUTER & CHILI ÖL

FANG DES TAGES ^{C,G,L}

RISOTTO, ESTRAGON, & SPARGELSALAT

STUBENKÜKEN SUPREME ^{C,G,L}

LAUCHHERZEN, SCHMORTOMATEN-CREME & RAUCHMANDEL

KAROTTEN-KUCHEN ^{A1,C,G,H3}

FRISCHKÄSE, WALNÜSSE & SANDDORN-SORBET

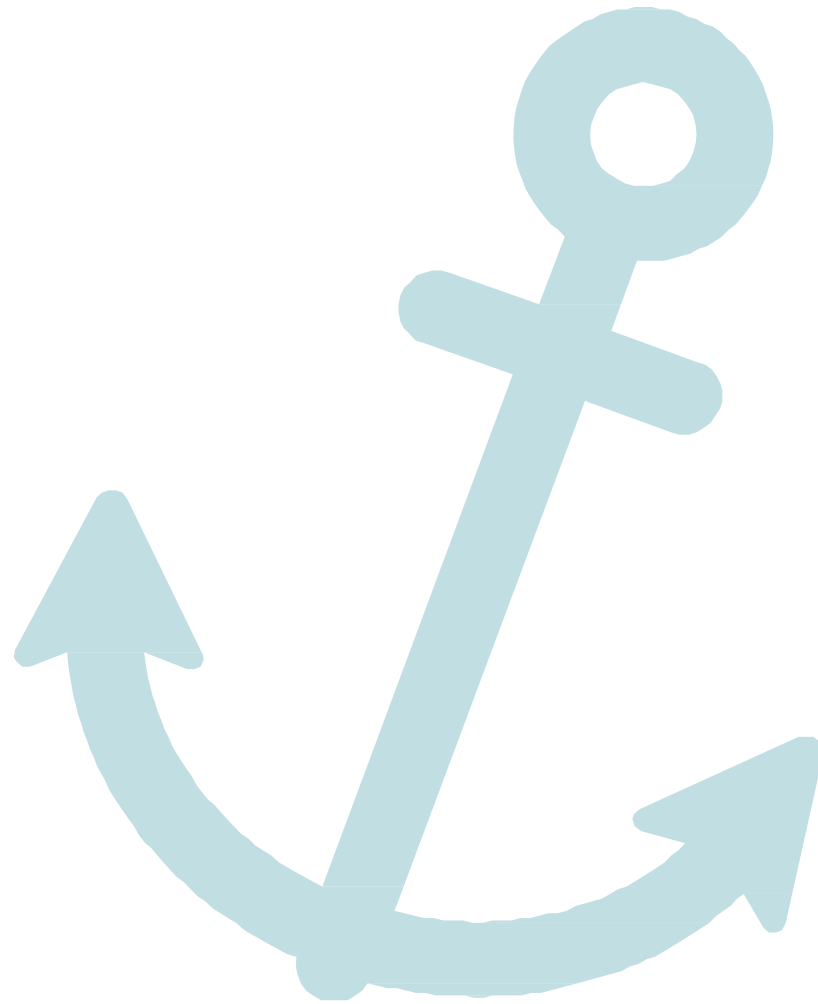
BASILIKUMSORBET

MIT RHABARBER RAGOUT

ELBUFEREI TRÜFFEL ^{A1,C,G}

ZITRONE, JOGHURT & ERDBEERE





.....

snacks

.....

SAUERTEIGBROT ^{A1,G} € 7.5
von Elias Boulanger
mit Miso - Butter

KARTOFFELCHIPS ^{D,G,F} € 6
SAUERRAHM, SCHITTLAUCH & ROGEN

KNUSPRIGES HÄHNCHEN ^{A1,C,J} € 8
CHILI MAYO & LIMETTE

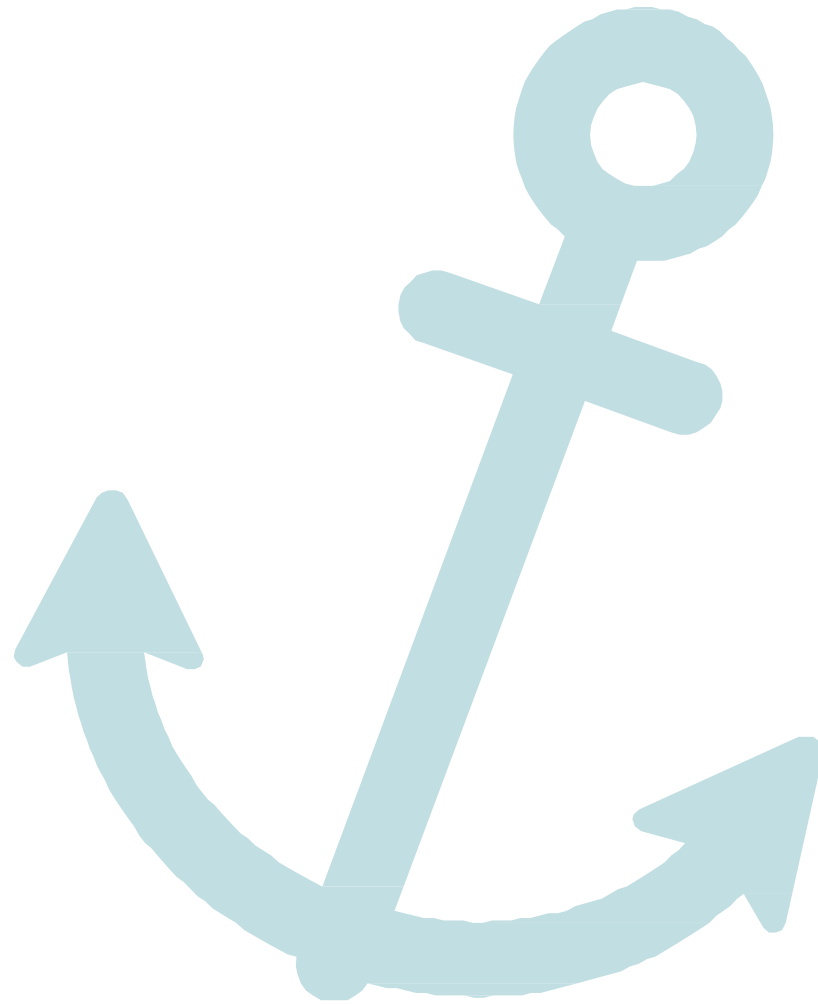
ERBSEN- „edamame style“ ^{F,M,L} € 6
SALZ FLAKES & MEERRETTICH

VEGAN

PIMENTOS DE PADRÓN ^{A1,I,J} € 7
MISO & SANCHO-CRUNCH

VEGAN





Eibuferei SALAT ^{A1, J, L} BOHNEN, RÜBEN, CROUTONS & KERNE	<i>VEGAN</i>	€ 13
SCHAUM-SUPPE ^{I, J, L} BÄRLAUCH, KOHLRABI & GEWÜRZ-ÖL	<i>VEGAN</i>	€ 9.5
GERÄUCHERTE FORELLE ^{D, G, K, L} SPARGEL, SESAM & WASABI		€ 14.5
SPICY BEEF CONSOMMÉ ^{A1, C, I, J, L} GEMÜSE, BUCHWEIZENNUDELN & KORIANDER		€ 9.5
RINDER TATAR ^{C, I, J} RAUCH-MAYO, SENF, BIRNE & KRÄUTER	<i>80g / 160g</i>	€11 / € 16.5



.....

mittendrin

.....

CREMIGE GRAUPEN ^{A3, J, L} *VEGAN* € 18
BÄRLAUCH, PILZE & ZWIEBEL

KAROTTE ^{C, H4, I, J} *VEGAN OPTION* € 21
ONSEN EI, CASHEW-CREME, KRÄUTER & CHILI ÖL

FANG DES TAGES ^{A1, C, G, L} € 26
[GEBACKEN]
RISOTTO, ESTRAGON & SPARGELSALAT

STUBENKÜKEN SUPREME ^{I, A1, G, F} *80g / 160g*
€ 18 / € 25
LAUCHHERZEN, SCHMORTOMATEN-CREME & RAUCHMANDEL

DRY AGED ROASTBEEF ^{A, C, G, I} € 39
SOUS VIDE GEGART, DICKE FRITTEN & SAUCE BERNAISE



dabei

DICKE FRITTEN ^{J,C} *VEGAN* € 6
MIT TRÜFFEL-MAYO

KARTOFFELSALAT ^{A,G,H,I,J} *VEGAN* € 6
DRILLINGE, SENF, GETROCKNETE TOMATEN &
FRÜHLINGSLAUCH

CANNELLONI ^{A1,A3,C,L} *VEGAN* € 6
AUBERGINE, TERIYAKI BOUILLON & MEERRETTICH

GURKEN KIMCHI *VEGAN* € 6

EINGELEGTES GEMÜSE ^{I,L} *VEGAN* € 6

BUNTER BOHNENSALAT ^{F,J,L} *VEGAN* € 6

BEILAGEN SALAT ^{A1,J,L} *VEGAN* € 6



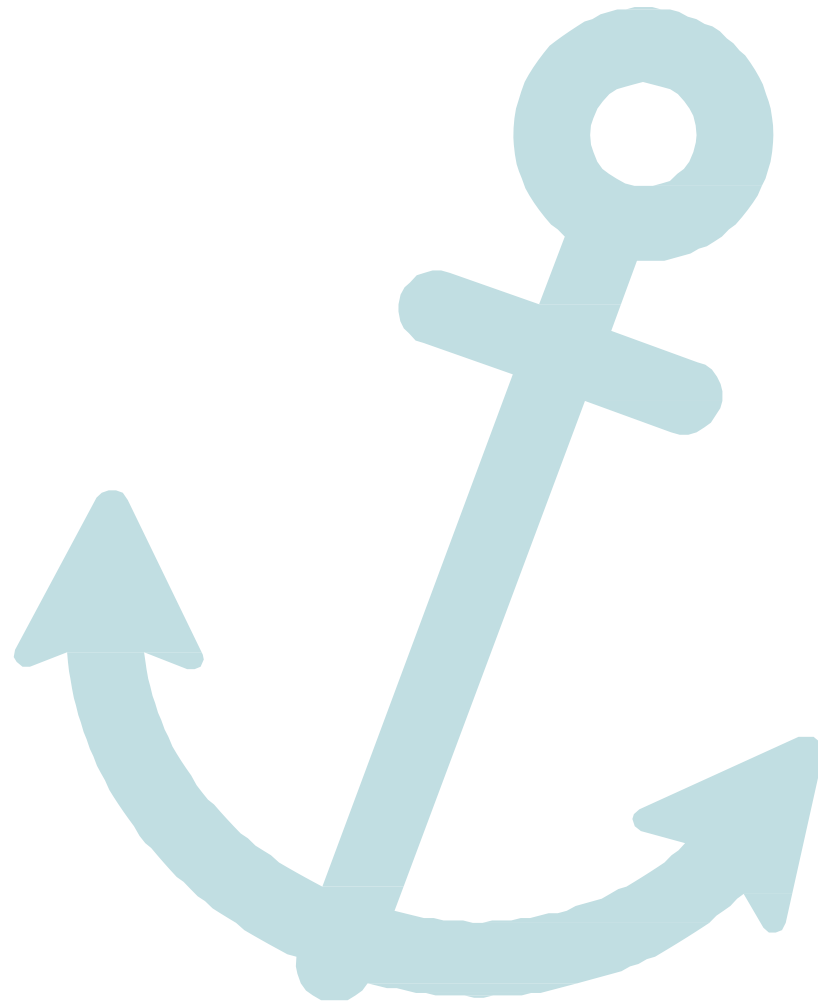
KAROTTEN-KUCHEN ^{A1,C,G,H3} € 7.5
FRISCHKÄSE, WALLNÜSSE & SANDDORN-SORBET

RHABARBER ^{H1} **VEGAN** € 7.5
MANDEL-PANNA COTTA, „WEIßE SCHAKALODE“ & BASILIKUM

EiBüferei TRÜFFEL ^{A1,C,G} Je Stück € 1.5
ZITRONE, JOGHURT & ERDBEERE

EIS & SORBET Je Kugel € 2.5
nach Tagesangebot





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 / **sulfur oxide and oxides**

M: Lupinen / **lupine**

N: Weichtiere / **molluscs**

