

Elbterrassen



040 / 390 34 43



cafe-elbterrassen.de



info@cafe-elbterrassen.de



Café Elbterrassen

Willkommen im Café Elbterrassen

Frühstück

Samstag & Sonntag von 10:00 – 13:00 Uhr, Montag – Freitag nur nach Vereinbarung für Gruppen ab 10 Personen

- | | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| 1. Elbfrühstück ^{Ei, GL a, Mi, 1, 2, 3, 11, 8}
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella,
Honig & Ei, Aufschnitt und , Käse | 10,90 € | 2. Ei Frühstück ^{Ei, GL a, 1, 6}
2 Spiegeleier - oder Rühreier mit Speck dazu
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig & Nutella | 11,90 € |
| 3. Lachs Frühstück ^{Ei, GL a, Fi, 2, 3}
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, 2 Brötchen,
Butter, Marmelade, Honig, Nutella & Ei | 12,90 € | | |

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Änderungswünsche an den angebotenen Frühstücksvariationen entgegen nehmen können.

Suppen

- | | | | |
|---|--------|--|---------|
| 4. Tomatencreme-Suppe ^{Mi, 1} | 6,90 € | 5. Fischsuppe (große Portion) ^{Kr, Fi} | 11,90 € |
| | | mit frischem Fischfilet, Scampi & Muscheln | |

Salate

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 6. Gemischter Salat
Salat der Saison | 7,90 € | 7. Caesar Salat ^{Ei, GL, a, Mi} | 13,90 € |
| | | knackiger Römersalat mit frischem Parmesan,
gebratenen Putenstreifen, Croûtons &
Caesar Dressing | |
| 8. Mozzarella Caprese ^{Mi}
Mozzarella, Tomaten & Basilikum | 10,90 € | | |
| 9. Putensalat ^{Ei, Mi, 1, 3}
großer gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen & American Dressing | 13,90 € | 10. Garnelen Salat ^{Fi, Kr} | 16,90 € |
| | | großer Salat mit 6 gebratenen
Schmetterlings-Garnelen | |
| 11. Thunfischsalat ^{Fi}
gemischter Salat mit Peperoni, Oliven & Thunfisch | 13,90 € | | |

Dressings: American Dressing ^{Mi, Sn, 1}

Caesar Dressing ^{Mi, Sn, 1}

Balsamicoessig ^{Ol, Sn, 1}

Mehr als nur eine Kartoffel

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 12. Ofenkartoffel „Classic“ ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3}
mit Sour Cream & Salatbeilage | 7,90 € | 13. Ofenkartoffel „Pute“ ^{Ei, Mi, Sn, 1}
mit Sour Cream, zarten Putenstreifen &
Salatbeilage | 13,90 € |
| 14. Ofenkartoffel „Matjesfilet“ ^{Ei, Fi, Sn, 1}
mit Sour Cream, zwei Matjesdoppelfilets &
Salatbeilage | 13,90 € | 15. Ofenkartoffel „Sylt“ ^{Ei, Fi, Sn, 1, 3}
mit Sour Cream, geräuchertem Lachs &
Salatbeilage | 14,90 € |

Hauptspeisen

16. Riesen XL Currywurst ^{GL a, Sn, 1, 2, 3, 6} 10,90 €
mit Pommes Frites & Salatbeilage

17. Putensteak vom Grill ^{Mi, 1} 16,90 €
mit Kartoffeln, Kräuterbutter & Salatbeilage

18. Putenmedaillons ^{Mi, 1} 15,90 €
mit Champignonrahmsauce, Reis & Salatbeilage

Pasta

19. Spaghetti „Aioli“ ^{GL a, 1, 3, 11} 10,90 €
mit Knoblauch in Olivenöl geschwenkt

20. Tagliatelle „Lachs“ ^{Fi, GL a, Mi, 1, 3} 14,90 €
mit geräuchertem Lachs in Weißweinsahnesauce
und Lauchzwiebeln

21. Tagliatelle „Putenbrust“ ^{GL a, Mi, 1, 3} 13,90 €
in Sahnesauce mit Broccoli und Putenbruststreifen

22. Spaghetti „Garnele“ ^{GL a, Kr, 1, 3} 17,90 €
mit sechs Schmetterlings-Garnelen in pikanter
Tomatensauce

Schnitzel XXL

- 23. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} 13,90 €
mit Pommes Frites & Salatbeilage
- 24. Holsteinerschnitzel** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} 15,90 €
mit Spiegelei, Pommes Frites & Salatbeilage
- 25. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} 14,90 €
mit Ofenkartoffel, Sour Cream & Salatbeilage
- 26. Champignonrahmschnitzel** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} 16,90 €
mit frischen Champignons in einer Rahmsauce
dazu Pommes Frites & Salatbeilage

Pommes Frites

- 27. Grosse Portion Pommes Frites** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} 5,90 €
mit Mayonnaise und Ketchup

Fisch

28. Eingelegter Brathering (kalt) ^{Fi, 1, 3} 11,90 €

mit Röstkartoffeln & Salatbeilage

29. Gebratenes Zanderfilet ^{Fi, Sn, Mi} 18,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
an Salatbeilage mit Röstkartoffeln

30. Garnelenpfanne ^{Kr, Fi, Sn} 16,90 €

9 Schmetterlings-Garnelen in Olivenöl mit frischem
Knoblauch und Chilischote in der Pfanne serviert

31. Fischplatte für „Zwei“ ^{Fi, Kr} 39,90 €

verschiedene Fischfilets der Saison & Garnelen

32. Hamburger Pannfisch ^{Fi, Sn, Mi} 17,90 €

verschiedene Fischfilets auf Dijon-Senfsoße &
Röstkartoffeln

Matjes

33. Matjesröllchen ^{Fi, GL a, 3} 10,90 €

3 Filets auf Blattsalat mit Brötchen

34. „Hausfrauen Art“ ^{Fi, GL a, 3} 13,90 €

3 Filets mit Röstkartoffeln & Salatbeilage

35. „Natur“ ^{Fi, GL a, 3} 12,90 €

3 Filets auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen &
Salatbeilage

Dessert

36. Rote Grütze ^{Mi, Ei}
mit Vanilleeis

6,50 €

37. Eisschokolade mit Sahne ^{Mi, 1} 5,90 €

38. Milchreis ^{Mi}
mit Zimt und Zucker

6,50 €

39. Eiskaffee mit Sahne ^{Mi, 1} 5,90 €

Verschiedene Sorten Eis ^{Mi, Ei}

1,50 € pro Kugel am SB Eisstand

Kuchen

Frisch gebackener Kuchen ^{GL, a, Ei, Mi} 3,50 €

45. Portion Sahne ^{Mi} 1,00 €

- 40. Käsekuchen
- 41. Apfelkuchen
- 42. Erdbeer-Rhabarberkuchen
- 43. Pflaumenkuchen
- 44. Kirschkuchen

Heißes

Heiße Schokolade mit Milchschaum ^{Mi} 4,00 € Heiße Schokolade mit Sahne ^{Mi} 4,50 €

Kaffee & Tee

Becher Kaffee ⁵	3,50 €	Glas Tee	3,50 €
Cappuccino ^{Mi, 5}	3,50 €	Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-,	
Café Crema ^{Mi, 5}	4,00 €	Kräuter-, Grüner- und Rooibostee	
Latte Macchiato ^{Mi, 5}	4,00 €		
Milchkaffee ^{Mi, 5}	4,00 €		
Latte Macchiato „Flavour“ ^{Mi, 2,}	4,90 €		
Karamell, Vanille, Haselnuss			
Espresso ⁵	3,00 €		
Espresso doppelt ⁵	4,00 €		

Elbterrassen

Wasser & Mineralwasser

Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l
Magnus Quelle ohne	2,90 € / 6,90€
Magnus Quelle prickelnd	2,90 € / 6,90€
	0,3 l / 0,5 l
Mineralwasser	2,90 € / 3,90€

Saft

Apfel, Orange, schwarze
Johannisbeere

Nektar

Banane, Rhabarber,
Maracuja, Kirsch, Kirsch-
Banane

0,2 l / 0,5 l

3,50€ / 5,90€

0,2 l / 0,5 l

3,50€ / 5,50€

Softdrinks

Cola ^{2, 5, 12}	3,50 € / 4,50 €
Cola Zero ^{2, 5, 12, 17}	3,50 € / 4,50 €
Orangenlimonade ^{2, 12}	3,50 € / 4,50 €
Zitronenlimonade ¹²	3,50 € / 4,50 €
Spezi ^{2, 5, 12}	3,50 € / 4,50 €
Red Bull	4,50 €

Schorlen

Apfelschorle
Rhabarberschorle
Maracujaschorle
Orangenschorle
Kirschschorle
Schwarze
Johannisbeerschorle

0,3 l / 0,5 l

3,50 € / 4,90 €

3,50 € / 4,90 €

3,50 € / 4,90 €

3,50 € / 4,90 €

3,50 € / 4,90 €

3,50 € / 4,90 €

Schwepes Chitinhaltig

Tonic Water ¹³	0,2 l 3,90 €
Bitter Lemon ¹³	0,2 l 3,90 €
Ginger Ale ¹³	0,2 l 3,90 €

Elbterrassen

Bier

Fassbier

Beck's Pils 4,9%	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen 5,0%	0,5 l	5,50 €
mit Bananensaft		+ 1,00 €

Alkoholfreies (Flasche)

Beck's Pils	0,33 l	3,90 €
Franziskaner Hefe	0,5 l	5,50 €

Flaschenbier

Beck's Pils 4,9%	0,33 l	3,90 €
Beck's Green Lemon 4,9%	0,33 l	3,90 €
Franziskaner Kristall 5,0%	0,5 l	5,50 €
Franziskaner Hefe 5,0%	0,5 l	5,50 €
Leffe Blonde 6,6%	0,33 l	4,00 €
Leffe Brune 6,5%	0,33 l	4,00 €
Corona Extra	0,33 l	4,00 €



ANNO 1240
Abbaye de - Abdij van

Leffe

1240 gelang den Mönchen des Klosters Notre-Dame de Leffe ein historischer Coup: Sie kreierten das Rezept für ein bis heute **einzigartiges Abteibier**, das Bierkenner und Feinschmecker auf der ganzen Welt gleichermaßen begeistert. Ob als **fein-helles Leffe Blonde** (Alk. 6,6%) oder als **aromatisch-dunkles Leffe Brune** (Alk. 6,5%), bereits beim ersten genussvollen Schluck entfaltet sich das unvergleichlich komplexe und sanfte Aroma.

Prosecco

Prosecco^{Su}

Glas 0,2 l / auf Eis 0,2 l

5,50 €

6,00 €

Prosecco^{Su}

Flasche 0,75 l

25,00 €

Specials

Aperol „Spritz“ (Sekt mit Aperol)^{2, Su}

Glas

7,50 €

Black Hugo (Prosecco, Holunderbeerensaft, Zitrone, Mineralwasser und Minze)^{2, 5, 3, Su}

7,90 €

Sparkling Red Bull (Red Bull, Prosecco, Minze und Zitrone)^{2, 5, 3, Su}

8,90 €

Wodka Red Bull^{2, 5, 3, Su}

10,90 €



Elbterrassen

Whisky

Ballantine's Scotch (Scotch)
Jim Beam (Bourbon)
Jack Daniel's (Tennessee)

4cl
5,90 €
6,50 €
7,50 €

Cocktails

Caipirinha ²
Ipanema (alkoholfrei)

8,90€
7,90€

Weinbrände / Cognac

Osborne Veterano

2cl
3,50 €

Elbterrassen

Longdrinks

	4cl
Gordon's Gin - Tonic ^{1,3}	9,50 €
Vodka - Lemon	9,90 €
Vodka - Orange	9,90 €
Bacardi - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Ballantine's (Scotch) - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Jack Daniel's (Tennessee) - Cola ^{2, 5, 12}	10,90 €
Jim Beam (Bourbon) - Cola ^{2, 5, 12}	9,50 €
Havana Club (3 Jahre) - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Campari Orange ²	8,90 €

Aperitifs

Campari ²	5 cl / 4,90 €
Averna	4 cl / 4,90 €

Spirituosen

	2cl
Gordon's Dry Gin	3,50 €
Vodka	3,50 €
Tequila Silver	3,50 €
Tequila Gold	3,50 €
Havana Club (3 Jahre)	3,50 €
Helbing	3,50 €
Malteser	3,50 €
Oldesloer Korn	3,50 €
Amaretto	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Baileys Irish Cream ²	3,50 €

Weißwein

Pinot Grigio / Italien / Veneto ^{Su}

Glas (0,2 l) / Flasche

5,50 €

Grauburgunder / Deutschland / Pfalz ^{Su} (1 l)

6,90 € / 30,00€

Rosé

Espadeiro „Rose“ / Portugal / Vinho Verde ^{Su} (0,75 l)

6,90 € / 22,00€

Rotwein

Montepulcino d`Abruzzo

5,50 €

Finca Besaya / Spanien / Rioja ^{Su} (0,75 l)

6,90 € / 22,00€

Weinschorle

Weinschorle weiß ^{Su}

4,90 €

Weinschorle rot ^{Su}

4,90 €

Zusatzstoffe

- 1= mit Geschmacksverstärker
- 2= mit Farbstoffen
- 3= mit Konservierungsstoffen
- 4= geschwärzt
- 5= koffeinhaltig
- 6= mit Zuckerart und Süßungsmitteln
- 7= mit Phosphat
- 8= mit Emulgator
- 9= Nitritpökelsalz
- 10= Nitrat
- 11= Enthält pflanzliche Fette
- 12= mit Antioxidationsmittel
- 13= chitinhaltig
- 14= mit Taurin
- 15= mit Schwefeldioxid
- 16= mit Milcheiweiß
- 17= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- GL a = Gluten-Weizen
- GL b = Gluten-Roggen
- Kr = Krebstiere
- Ei = Eier
- Fi = Fisch
- Er = Erdnüsse
- So = Soja
- Mi = Milch
- Se = Sellerie
- Sn = Senf
- Sf = Schalenfrüchte
- Su = Sulphite



Sie planen ein Event, möchten gerne eine Feier ausrichten?

Das Café Elbterrassen bietet vom Business-Meeting bis zum Hochzeitsessen einen geschmackvollen und gemütlichen Rahmen, mit einer hervorragenden Küche, sowie einem freundlichen und kompetenten Service.

Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne in der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Café Elbterrassen
Övelgönne 1
22605 Hamburg

Büro Frau Kerstin Pawlicki
fon 040 46 77 63 32
office@cbo-hh.de