



Zum Elbblick
Pension-Restaurant

Speisekarte

Herzlich willkommen

Schön, dass Sie da sind!
Genießen Sie regionale Küche
mit frischen Zutaten und dem
schönsten Blick auf die Elbe.
Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit und eine schöne
Zeit bei uns.

Frühstücksbuffet



Preis pro Person:

0 – 3 Jahre	0,00	10 – 13 Jahre	12,50
4 – 9 Jahre	8,50	ab 14 Jahre	18,50

Brot / Brötchen

Normale Brötchen
Mehrkornbrötchen
Weltmeisterbrötchen
Dinkelbrötchen
Schwarzbrot
Mischbrot

Wurstaufschnitt / Käseaufschnitt

Kochschinken
Salami
Geflügelaufschnitt
Streichwürste
Schnittkäse
Weichkäse
Geräucherter Lachs

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Frühstücksbuffet



Milch / Milchprodukte

Milch / Hafermilch

Naturjoghurt

Magerquark

Obst / Gemüse

Obstsalat

Handobst (Apfel, Birne)

Schnittobst (Ananas, Melone)

Tomate, Gurke, Paprika

Eierspeisen

Rührei

Bacon

Gekochtes Ei



Frühstücksbuffet



Cerealien

Haferflocken

Cornflakes

Müsli

Nüsse

Trockenfrüchte

Aufstriche

Verschiedene Marmeladen und Konfitüren

Nuss-Nougat-Creme

Honig

Butter

Margarine

Kaltgetränke

Apfelsaft

Orangensaft

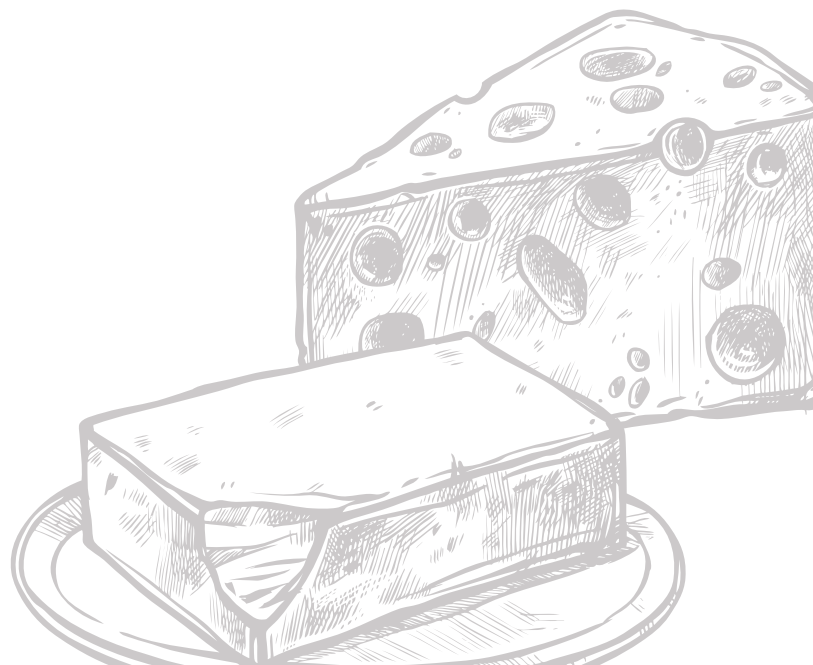
Stilles Wasser (Karaffe)

Heißgetränke

Filterkaffee

Verschiedene Teesorten

Kakao



Suppen



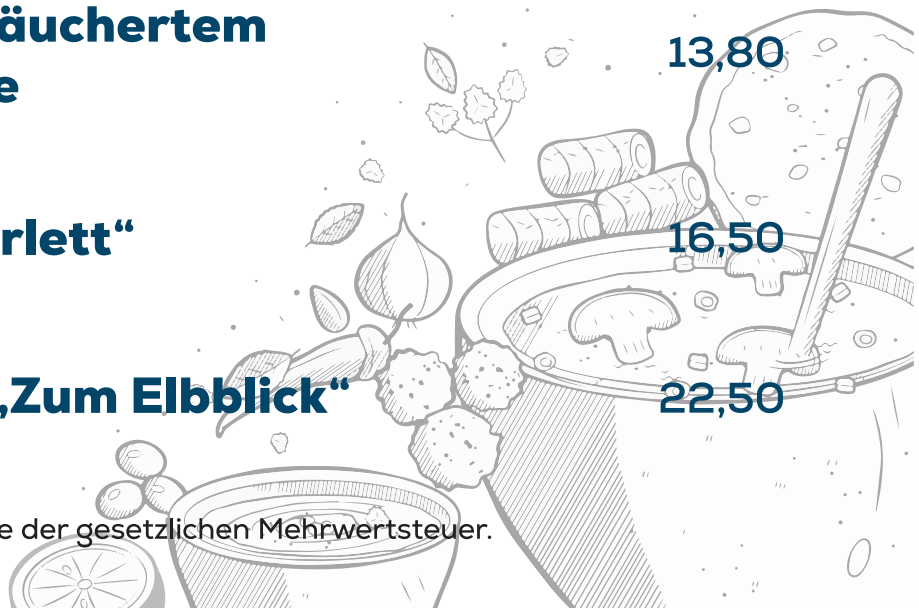
Zwiebelsuppe	6,90
Tomatencremesuppe mit Käsekräcker	6,50
Krabbensuppe	8,50

Vorspeisen



Matjestatar auf Schwarzbrot	12,50
Rote Beete Baguette mit einer Feta-Frischkäsecreme	9,50
Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und Sour Creme	13,80
Krabbencocktail „Scarlett“	16,50
Vorspeisenvariation „Zum Elbblick“	22,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Heiße Erdäpfel



Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage

10,50

mit Hähnchenstreifen

14,50

mit Matjes

15,50

mit Räucherlachs

18,50

mit Krabben

24,50

mit Rindfleischstreifen

19,90

Süßkartoffel – Curry

17,80

Paprika, grüne Sojabohnen, Zwiebeln, Zucchini und Tomaten, dazu ein Beilagen Salat und Butterreis



Salate



Beilagen Salat

6,50

Ceasar Salat

Salat Romana mit Tomatenwürfel, Parmesanspäne, Croutons und Ceasar Dressing

mit Hähnchenbruststreifen

22,50

mit Rotbarschfilet

23,90

mit einem Gemüsebratling

21,50

Salat Granada

24,90

Rucola Salat mit einem Balsamico-Granatapfel-Vinaigrette, Kerne vom Granatapfel, Walnusskerne und ein Rote Beete Baguette mit einer Feta-Frischkäsecreme

Salat Surf & Turf

25,80

Bunter Salat mit einem Balsamico Vinaigrette, Parmesanspähne, Rindfleischstreifen und Kabeljau



Pasta Pasta



Tagliatelle

19,50

mit Basilikum-Pesto, Tomatenwürfel
und Parmesan gehobelt

Rustico Triangolo Spinaci

19,50

Teigtaschen gefüllt mit Blattspinat, Frischkäse
und Crème fraîche in einer Gemüse-Creme Sauce
mit Karotten, Lauch und Sellerie

mit Hähnchenbruststreifen

22,50

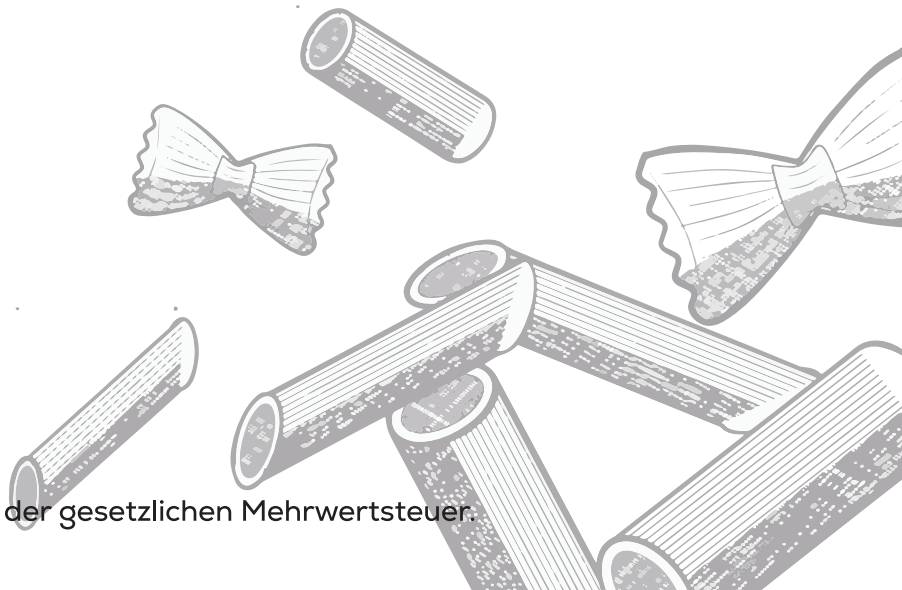
mit Würfel vom Dorschfilet

23,50

Rustico Tortelli Pomodori & Mazzarella

19,50

Teigtaschen gefüllt mit Tomate, Mozzarella
und Basilikum in einer Tomaten-creme sauce
mit Rucola und Parmesan



Für unsere nächste Generation



Nudeln in einer Tomatencremesauce

7,50

**Schnitzel mit Gemüse und
Kartoffeln/Pommes**

8,90

Kartoffelrösti mit Apfelkompott

5,90

**Gebratenes Fischfilet mit Gemüse
und Kartoffeln/Pommes**

9,80



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fangfrisch aus hiesigen Hallen



Fischteller „Zum Elbblick“

32,50

Filet von der Scholle, Dorsch, Limandes und Rotbarsch mit dreierlei Garnituren, dazu Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

Rotbarschfilet

23,50

gebraten in einer Eihülle, dazu Bratkartoffeln und Remoulade

Dorsch „Duglere“

26,50

gebraten in einer Eihülle mit angeschwitzten Zwiebeln, Champignon, Tomatenwürfel, mit Käse überbacken dazu Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

Dorschfilet

24,50

gebraten in einer Eihülle, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Limandesfilet „Banaro“

29,50

gebraten, mit angeschwitzten Mandeln und Bananen, dazu Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller



Fangfrisch aus hiesigen Hallen



Schollenfilet „Finkenwerder Art“

24,50

gebraten, mit Speckwürfel, dazu Salzkartoffeln, Buttersauce und Salatteller

Rotbarschfilet „Bombay“

24,50

gebraten, auf einer fruchtigen Currysauce mit Apfel und Banane, dazu Butterreis

Matjesfilet 3 Stück

19,50

mit Zwiebeln, dazu Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

Bratheringe 2 Stück

18,50

süß-Sauer eingelegt dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce



Küchenklassiker



„Steakteller“

29,50

Rumpsteak, Schweinesteak und Hähnchensteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einen Salatteller

Rumpsteak 200 gr. / 300 gr.

29,50 / 34,50

mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller

Rinderroulade nach „Art des Hauses“

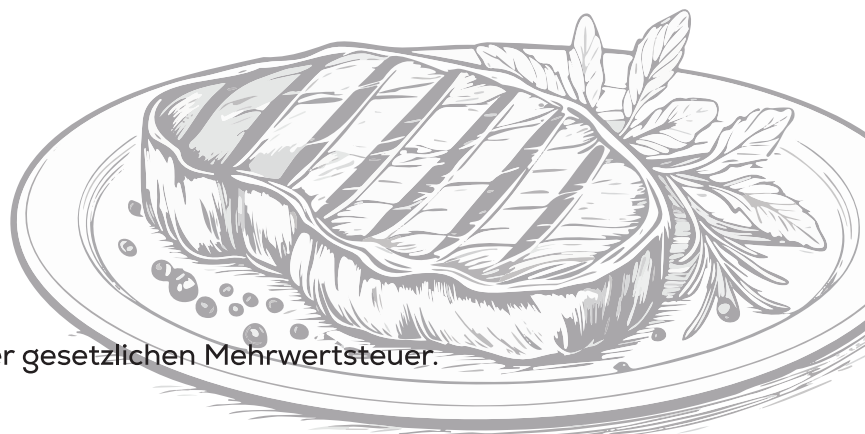
19,50

mit Salzkartoffeln und Gemüse

Schweineschnitzel „Wiener Art“

18,50

mit Pommes, Salatteller und Preiselbeeren



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Küchenklassiker



Schweineschnitzel „Zum Elbblick“

21,50

mit Zwiebeln, gekochten Schinken und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln

Schweineschnitzel „Holsteiner Art“

22,50

mit 2 Spiegeleier, Bratkartoffeln und einem Salatteller

Hähnchenbrustschnitzel „Jolina“

19,50

mit Salzkartoffeln, Gemüse und Preiselbeeren

Hähnchenbrustschnitzel „Milanese“

23,50

gebraten in einer Parmesan-Eihülle,
dazu Tagliatelle und Tomatensauce



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Süßer Abschluss



Karamellisierte Apfelschlutzer

10,50

Teigtaschen mit einer fruchtigen Apfelstrudelfüllung und einer Kugel Vanilleeis

Lawacake

7,50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Panna Cotta

7,50

auf einem Fruchtspiegel

Creme Brulee mit Granatapfelkernen

7,50

Dessertvariation (für 2 Personen)

19,50

von Allem etwas



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Zum Elbblick

Pension-Restaurant

Getränkekarte

Zum Wohl!

Ob kühles Bier, ein gutes Glas Wein oder ein heißer Kaffee: Bei uns finden Sie für jeden Moment das passende Getränk. Genießen Sie Ihre Auszeit mit Blick auf die Elbe.

Softdrinks



Auburg Quelle

0,25 L

0,75 L

Wasser still

2,50

3,90

Wasser medium

2,50

3,90

Lütt's Landlust

0,3 L

Streuobst – Apfel

4,00

Rote Früchte

4,00

Schöne Helene

4,00

Johanna

4,00

Rhabarber

4,00

Quitte

4,00

Holunderblüte

4,00

Apfel – Sanddorn

4,00



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

	Flasche 0,2 L	Flasche 0,4 L
Coca-Cola	3,00	5,50
Coca-Coca Zero	3,00	5,50
Fanta	3,00	5,50
Sprite	3,00	5,50
Mezzo Mix	3,00	5,50

Aperitif



Aperol Spritz	20 cl	Glas	6,50
Hugo	20 cl	Glas	6,50
Limoncello Spritz	20 cl	Glas	6,50
Lillet Wild Berry	20 cl	Glas	6,50



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für die Verdauung



Spirituosen/Obstbrände/Liköre

Korn 32%	2 cl	2,00
Jubiläums Aquavit 40%	2 cl	3,00
Friesengeist 56%	2 cl	3,00
Hamburger Kümmel 35%	2 cl	3,00
Ouzo 38%	2 cl	3,00
Sambuca 40%	2 cl	3,00
Ramazotti 30%	2 cl	4,50
Marille 35%	2 cl	3,50
Limoncello 26%	2 cl	3,00
Jägermeister 35%	2 cl	3,00
Baileys 17%	5 cl	4,50



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für die Verdauung



Schnäpse von ULEX aus Neuhaus/Oste

Schleusen Aquavit 40%	2 cl	3,50
Schleusenfeuer 54%	2 cl	3,50
Schleusen Schmuggler 35%	2 cl	3,50
Rum mit gebranntem Zucker		
Nordsee Karamell mit echten Meersalz 20%	2 cl	3,50
Johannesbeere 20%	2 cl	3,50
Edler Willi 40%	2 cl	3,50
Neuwerker Eiergrog	2 cl	3,50



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bier



Bier vom Fass

	0,3 L	0,4 L	0,5 L
Dithmarscher Pils	3,60	4,80	6,00
Alster Dithmarscher Pils	3,60	4,80	6,00
Krombacher Pils	4,20	5,60	7,00
Alster Krombacher Pils	4,20	5,60	7,00

Flaschenbier/Weizenbier

Dithmarscher Dunkel, Bügelflasche	0,33 L	4,00
Dithmarscher alkoholfrei	0,33 L	4,00
Maisel's Weizenbier	0,5 L	6,00
Maisel's Weizenbier alkoholfrei	0,5 L	6,00
Zwick'l Kellerbier	0,5 L	6,00
Krombacher alkoholfrei	0,33 L	4,60
Krombacher Weizenbier	0,5 L	7,00
Krombacher Weizenbier alkoholfrei	0,5 L	7,00



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Heiße Getränke



Cuxhavener Kaffeerösterei

Kaffee Crème	3,10
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	2,90
Espresso Doppelter	5,20
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade dunkel	3,80



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Heiße Getränke



Tee von Ronnefeldt 100% Bio

Very Earl Grey

Schwarztee mit Bergamottegeschmack

Becher 4,20

Moonlight Magic

Kräutertee mit Zitronenmelisse, Fenchel, Kamille, Brombeerblätter, usw.

Becher 4,20

Mindful Mint

Kräutertee mit Minzgeschmack

Becher 4,20

Fruits of Joy

Früchtetee mit Hibiskus, Hagebutte, papayastücke usw.

Becher 4,20

Charming Camomite

Kamillentee mit Orangenschale

Becher 4,20

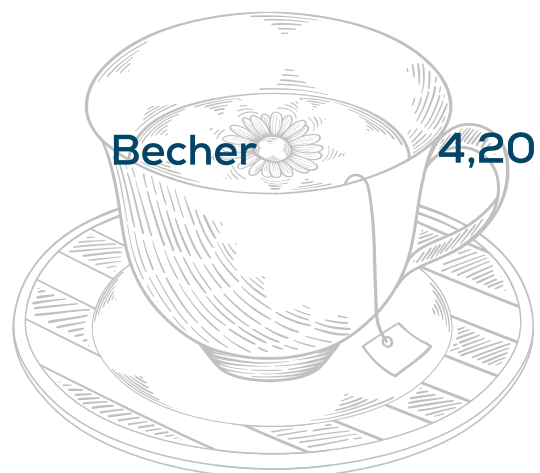
Spice of Life

Kräutertee mit Ingwer und Zitrone

Becher 4,20

Green Dream/Grüner Tee

Becher 4,20



Weinkarte



Weißweine

Karaffe 0,25l

Flasche

Scheurebe lieblich, Weingut Hammel

6,50

1L
25,00

aromatisch erfrischend, vollmundige
Frucht, elegante Fruchtsüße

Riesling trocken, Weingut Stoffel

6,50

0,75L
19,00

„Leiwener Kloostergarten“
feinwürziges Duftspiel, erfrischend-spritzige
Riesling-Aromen, rassig, kräftig

Riesling halbtrocken, Weingut Studier

6,50

1L
25,00

frische, klare Fruchtaromen,
fruchtige Restsüße

Müller Turgau trocken

6,00

1L
22,50

„Breisacher Vulkanfelsen“
fruchtig, harmonisch mit reifer Säure

Chardonnay trocken

6,00

1L
18,50

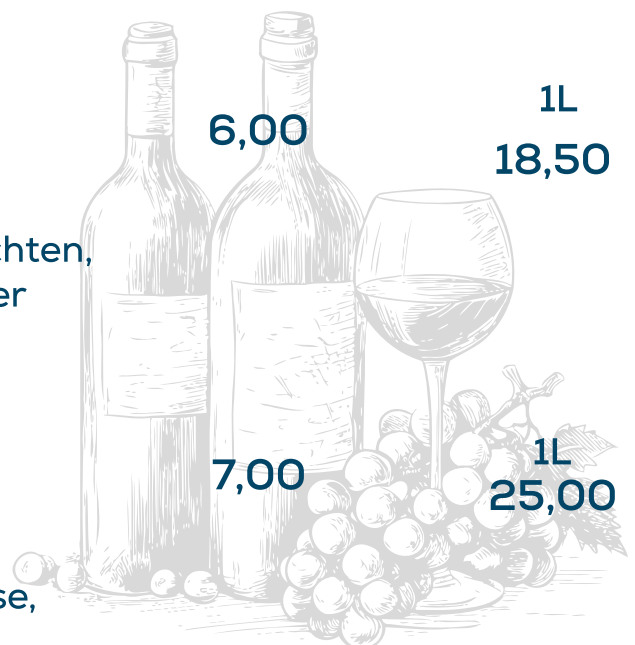
„Weinkontor Edenkoben“
Duftig nach Melone, Heu und Zitrusfrüchten,
dezenten, fast weiche Säure und leichter
Honignote am Gaumen

Grauer Burgunder trocken

7,00

1L
25,00

„Weingut Studier“
Bouquet nach Mandelblüte und Aprikose,
mineralische Note



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weinkarte



Rotweine

Karaffe 0,25l

Flasche

Spätburgunder halbtrocken

6,30

1L
24,50

„Munzinger Attilafelsen“
feinherb mit milder Säure,
mit einer Restsüße harmonisch eingebunden

Spätburgunder trocken

6,50

1L
25,00

„Endinger Vulkanfelsen“
leuchtendes Rubinrot, Duft Sortentypisch
nach Schwarzkirsche, fruchtig

Dornfelder trocken, Weingut Studier

7,00

0,75L
17,50

„Endinger Vulkanfelsen“
leuchtendes Rubinrot, Duft Sortentypisch
nach Schwarzkirsche, fruchtig

Cabernet Sauvignon

7,50

1L
28,50

„Maison Lavelle“
vollmundigen Stil, eleganter Ausbau
saftige Aromen von Kirschen und dunklen Beeren

Merlot

5,50

0,75L
15,50

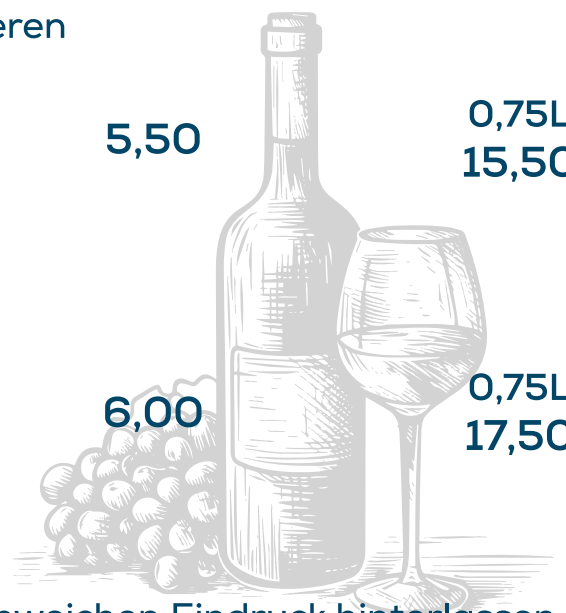
„St. Barthelmeh“
typischer und ausdrucksvoller Merlot
harmonisch und samtig im Geschmack

Nero d'Avola trocken

6,00

0,75L
17,50

„Baronie Coraldo“
ausgeprägte Aromen von Brombeeren und
Maulbeeren in der Nase,
schwarze Früchte, die einen bleibenden seidenweichen Eindruck hinterlassen



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weinkarte



Rosewein

Karaffe 0,25l

Flasche

Rosecuvee halbtrocken

6,50

1L
24,50

Dornfelder & Portugieser
fruchtiges Bouquet nach roten
Früchten feine Fruchtsüße, harmonisch mild

Prosecco/Secco

Zucotti Garganega Secco, trocken

0,2 L

5,50

Zucotti Garganega Secco, trocken

0,75 L

19,50

Secco Frizzante, halbtrocken

0,75 L

18,50



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.