

Aperitif Empfehlungen

Für die kalte Jahreszeit - Madame Geneva Ingwer Sprizz

Beerig-fruchtiger Gin aus Deutschland bildet die Grundlage für diesen Kamin-Aperitif. Aufgegossen mit Arno Schembs Ingwer Secco aus Rheinhessen und verfeinert mit Beeren macht dieser Drink Lust auf Wild, Ente, Kürbis und Co.

Madame Geneva Ingwer Sprizz	0,20 l	8,90
-----------------------------	--------	------

Unser eigener Klassiker - Green George

Gurke trifft exotische Frucht. Ananas und Passionsfrucht bringen mit Gin Mare und Tonic die Freude ins Glas. Frisch, frech und fruchtig.

Green George	0,20 l	8,90
Green George (alkoholfrei)	0,20 l	8,50

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Engelsflügel (Prisecco) von Jörg Geiger Wiesen Obst Johannisbeere Soda	0,10 l	5,50
--	--------	------

LAORI-Ginger-Cup

Laori No. 2 Ginger Ale Ingwer Orange	0,20 l	8,50
--	--------	------

LAORI-Gin-Tonic

Laori No. 1 Tonic Water Gurke	0,20 l	8,00
-----------------------------------	--------	------

LAORI-Sprizz

Laori No. 4 Sekt alkoholfrei Orange	0,20 l	8,90
---	--------	------

LAORI ist unser Partner, wenn es um hochwertige alkoholfreie Spirituosen geht. Diese werden durch eine Wasserdampfdestillation besonders aromatisch.

APERITIFS

Nobilé - Sekt aus dem Markgräflerland	0,10 l	6,00
Prosecco Spumante Rosé	0,10 l	5,50
Champagner Palmers & Co. Brut	0,375 l	36,00
Basilico Sprizz Zitronen-Basilikum Likör mit Sekt	0,20 l	8,50
Amerie Sprizz Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt	0,20l	8,50
Campari Orange	0,20 l	7,90
Campari Soda	0,20 l	7,50
Pernod Paris mit stillem Wasser auf Eis	0,20 l	6,50
Madame Geneva Wild Berry rotwein-aromatisierter Gin mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
Lillet Berry mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
Aperol Sprizz Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,50
Hugo Holunderblütenlikör mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,50
Wermuth Tonic badischer Winzer-Wermuth mit Tonic	0,20 l	7,90
Martini Dry Bianco Rosso	0,05 l	5,90

Alkoholfreie Speisenbegleiter

Foodpairing unter Null, 0% Alkohol - 100% Genuss

Seit 2003 kreiert unser schwäbischer Genuss-Partner Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt sind. Gerade als Pionier im Bereich der alkoholfreien Essensbegleiter hat sich Jörg Geiger einen Namen gemacht.

Alles nach dem Motto: 0% Alkohol, aber 100% Geschmack!

Jörg Geiger Inspiration Weiß Fl. 0,375 l 9,50

GERUCH: Herb, erfrischende Stachelbeeren und grüner Paprika, leichte Honignoten der reifen Quitte und Pfirsich.

GESCHMACK: Auftakt mit Noten von kräuteriger Frische, Stachelbeere und grüner Paprika. Langer, trockener Nachhall mit feinen Tanninen und ausgeprägter Mineralität.

EMPFEHLUNG: Fisch, Meeresfrüchte, leichte Vorspeisen

Jörg Geiger Inspiration Rosé Fl. 0,375 l 9,50

GERUCH: Kirsche und rote Trauben, unterlegt mit duftiger Schlehenblüte. Würzige Komponenten von roter Paprika und Gewürzen.

GESCHMACK: Kirsche und rote Traube mit ausgeprägter Apfelfrische. Die Schärfe des Chilis bringt Spannung am Gaumen und wirkt lange nach.

EMPFEHLUNG: Schwertfisch, Thunfisch, asiatische Gerichte

Jörg Geiger Inspiration Rot Fl. 0,375 l 9,50

GERUCH: Rote Johannisbeere, erdige Noten, herbstliche Aromatik nach frischem Laub und Holz. Leicht marmeladige Noten der Brombeere.

GESCHMACK: Feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere, würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und Nachhall präsent. Eine leichte Schärfe bildet einen spannenden Abschluss.

EMPFEHLUNG: Ratatouille, Nüsse, Wildgerichte, Gerichte mit Sojasauce

„Qual der Wahl“

Sie können sich Ihr Menü individuell aus der Speisekarte zusammenstellen:
compose your meal individually from the menu:

Vorspeise Ihrer Wahl

Appetizer of your choice

Hauptgang Ihrer Wahl

Main course of your choice

Dessert Ihrer Wahl

Dessert of your choice

Menüpreis pro Person, egal für was Sie sich entscheiden

Price per person, no matter what you choose

54,90 €

Vorspeisen/ Appetizer

Für den kleinen Hunger oder einfach zum Teilen. Teilen macht glücklich.

Gebratene Riesengarnelen

auf einer Avocadocreme und Chili Mayonnaise 16,90
king prawn with avocado cream and chili mayonnaise

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Weiss, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2022 0,2l 7,90

“Gut Altona” Carpaccio vom heimischen Rind

mit einer rauchigen Marinade, Wildkräutern und feinem Parmesan 17,90
(auf Wunsch auch klassisch mariniert erhältlich)

“Gut Altona” Carpaccio from local beef

*with smoky marinade, wild-herbs and parmesan
(If you prefer classic marinated, please let us know.)*

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rosé, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 7,90

Marinierte Rote Bete (vegan)

dünn aufgeschnitten mit Wildkräutern und kandierten Walnüssen 13,90

Marinated beetroot

thinly sliced with wild herbs and walnuts

dazu gratinierter Ziegenkäse 16,90
with gratinated goat cheese

Unsere Weinempfehlung

Riesling Gutswein, Weingut Spiess, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 8,00

Gebratene Entenleber

mit selbst eingelegten schwarzen Walnüssen
auf Kartoffelstampf mit einer Cassis-Jus 19,90

fried duck liver

with self-pickled black walnuts mashed potatoes with a cassis jus

Unsere Weinempfehlung

Treibjagd Cuvee, Bioweingut Hubertushof, Mosel - feinherb 2022 0,2l 8,50

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Diese Burrata ist so cremig, ein echtes Highlight!

Da sie ein Abtropfgewicht von 250 g hat, ist sie für eine Person als Vorspeise zu groß.

This burrata is so creamy, a real highlight!

As it has a drained weight of 250 g, it is too big for one person as a starter.

Burrata für Zwei (veggie)

auf einem Beet aus bunten Tomaten und Rucola

verfeinert mit altem Balsamico, gutem Olivenöl und Basilikum-Pesto

dazu fein geriebener Parmesan und Focaccia **pro Person 13,90**

burrata for two (veggie)

on a bed of colourful tomatoes and arugula refined with aged balsamic vinegar, good olive oil, basil pesto, finely grated Parmesan and focaccia

Unsere Weinempfehlung

Cuvee de Soleil Rosé IGP - Sieur D`Arques, Pays D`OC - trocken 2023 8,00

Miso Aubergine (vegan)

gebackene Aubergine mit einem leicht süßlichen Miso-Lack bestrichen

dazu gibt es marinierte Cherrytomaten und Koriander 13,90

Baked aubergine coated with a slightly sweet miso coating

there are marinated cherry tomatoes and coriander

Unsere REGIONALE Weinempfehlung

Chardonnay - Edition Weiss, Ulrich Osterloh, Deutschland (Visbek) - trocken 2023 8,90

Karaage

knusprig frittierte Hähnchenstücke nach japanischer Art

verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Frühlingslauch 14,90

karaage

Crispy fried chicken pieces refined in Japanese style

Teriyaki sauce

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Weiss, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2022 0,2l 7,90

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

beef consommé

with ravioli and vegetables

Bouillabaisse a la Georg mit gebratener Riesengarnele

cremige Fischsuppe mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille 13,90

Bouillabaisse a la Chef Georg with fried king prawns

Creamy fish soup with toasted baguette and rouille sauce

Kürbiscremesuppe (vegan)

mit eingelegtem Kürbis und Kürbiskernöl 9,90

Pumpkin cream soup (vegan)

with pickled pumpkin and pumpkin seed oil

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Suppen-Trilogie

alle 3 Suppen (Tafelspitz, Bouillabaisse, Kürbiscremesuppe)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

served in small glasses

soup trilogy

with all 3 soups (boiled beef consommé, Chestnut cream soup, Pumpkin soup)

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen/Main Course

Gebratenes Zanderfilet

auf einem cremigen Kartoffelpüree mit mildem Sauerkraut und einer Dijonsensauce, verfeinert mit einem Schnittlauchöl 33,90

Fried pike perch fillet

on creamy mashed potatoes with mild sauerkraut and a Dijon mustard sauce, refined with chive oil

Unsere Weinempfehlung

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden - trocken 2021 8,00

Auf der Haut gebratener Skrei

mit Venere-Risotto verfeinert durch einen Safranschaum
serviert mit einem Beilagensalat 33,90

Skrei fried on the skin

*with Venere risotto refined with a saffron foam
served with a side salad*

Unsere REGIONALE Weinempfehlung

Chardonnay - Edition Weiss, Ulrich Osterloh, Deutschland (Visbek) - trocken 2023 8,90

Bouillabaisse Pasta mit Garnelen

hausgemachte Tagliolini in einer cremigen Bouillabaisse-Sauce
mit gebratenen Riesengarnelen 28,90

Bouillabaisse pasta with Prawns

*homemade tagliolini in a creamy bouillabaisse sauce
with fried king prawns*

Unsere Weinempfehlung

Cuvee de Soleil Rosé IGP - Sieur D`Arques, Pays D`OC - trocken 2023 8,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 32,90

escalope of veal

“Wiener Schnitzel” with cranberries, roast potatoes and a small salad

Probieren Sie hierzu unser:

Ols naturtrüb frisch vom Fass / 0,3l 3,80

Rumpsteak 200g vom norddeutschen Weiderind

mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln, Pfefferrahmsauce
und einem kleinen Salat 33,90

Rumpsteak (200 g)

with fried mushrooms, fried potatoes, pepper cream sauce and a small salad

Unsere Weinempfehlung

Merlot Roi de Mari, Sieur D`Arques, Frankreich - Pays D`OC, trocken 2022 0,2l 8,50

Gebrautes Filet vom heimischen Rind 200g

mit Gemüsebouquet, Kartoffelgratin und einer Portweinjus 38,90

Fried filet of local beef 200g

with a vegetable bouquet, potato gratin and a port wine jus

Unsere Weinempfehlung

Primitivo, San Marzano, Italien - Apulien, trocken 2022 0,2l 8,50

Oldenburger Grünkohl

mit Kassler, Speck, Kochwurst und Pinkel
dazu Salzkartoffeln 26,50

traditional green cabbage, pork, cooked sausage and potatoes

Unsere Getränkeempfehlung

Ein frisch gezapftes Haake Beck vom Fass 0,3l 3,60

Geschmortes Ochsenbäckchen

auf Zweierlei Püree (Vanille-Erbesen-Püree und Kartoffelpüree)
mit einer Barolojus 33,90

braised ox cheek

on two kinds of puree, vanilla pea puree, mashed potatoes and a Barolo jus

Unsere Weinempfehlung

Cote du Rhone, Château de Sant Cosme, Frankreich, trocken 2022 0,2l 9,50

Unser Knödel Trio (veggi)

Spinatknödel mit Bergkäse-Kern, Rote Bete Knödel mit Ziegenkäse-Kern
Kräuterknödel serviert auf einer Creme von roter Paprika mit mariniertem Rucola
und einem gelben Paprika Espuma 23,90
gibt´s auch als vegane Alternative nur mit Kräuterknödel 23,90 (vegan)

Our Dumpling Trio (veggi)

Our Dumpling Trio: Pine Nut Dumpling with Mountain Cheese Core, Beetroot Dumpling with Goat Cheese Core, and Herb Dumpling served on a red bell pepper ragout with marinated arugula and a yellow bell pepper espuma
Also available as a vegan alternative with Herb Dumplings only (vegan)

Unsere Weinempfehlung

Silvaner -Weingut Reiss - trocken 2022 8,50

Kürbis Bowl (vegan)

im geschmorten Hokkaido Kürbis mit Basmatireis, getrüffeltem Edamame
Rote Bete, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiscreme
und einem kleinen Salat 24,90

pumpkin bowl (vegan)

In braised Hokkaido pumpkin with Basmati rice, truffled edamame, roasted beets, pumpkin seeds, and a pumpkin cream

Unsere Weinempfehlung

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden - trocken 2021 0,2l 8,00

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen

mit gerösteten Kernen, Gurken, Kirschtomaten, Paprika
Kräutern und frischen Früchten 25,50

mixed salads with fried king prawns

roasted pine nuts, cucumber, cherry tomatoes, bell pepper, herbs, fresh fruits

oder **mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 23,90 *or with roasted chicken breast*

oder als **veganer Salat** 18,90 *or as a vegan salad*

oder **mit gratiniertem Ziegenkäse** 21,90 *or with goat cheese*

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc - Ehrenstetten Rosenberg Markgräfler Winzer eG - trocken 2022 8,00

Burger & Co

Wagyu deluxe Burger

200 g bestes Wagyu Rindfleisch
mit Manchego-Käse, hausgemachter Rotwein-Zwiebelmarmelade
Trüffelmayonnaise, Avocado, Bacon und Home Style Pommes frites 28,90

200 g wagyu beef

*with Manchego cheese, homemade red wine onion jam, truffle mayonnaise, avocado, bacon
and home style fries*

“Gut Altona” Burger

200 g frisch gegrilltes Rindfleisch mit Manchego-Käse
mit hausgemachter BBQ-Sauce Tomatenragout, Avocado, Bacon
und Home Style Pommes frites 23,90

Gut Altona burger 200g

*fresh grilled black angus beef, with Manchego cheese, tomato ragout, avocado, bacon
homemade BBQ-Sauce and home style fries*

Veganer Burger

200 g frisch gegrilltes und hausgemachtes veganes Burger-Patty
mit geschmolzenem veganem Käse
hausgemachte vegane BBQ-Sauce, Tomatenragout, Avocado
und Home Style Pommes frites 23,90

vegan burger 200 g of grilled “Vegan Meat”

tomato ragout, avocado, homemade BBQ-Sauce and home style fries

Pulled Pork Roll

200 g sanft gegarter und zerpflückter Landuro-Schweinenacken
verfeinert mit einer hausgemachten BBQ-Sauce, Chili-Mayo, Rotkohl-Coleslaw
in einer Butter-Brioche-Stange und einem Wildkräutersalat 24,90

Pulled Pork Roll

*200g gently cooked and pulled Landuro pork neck,
enhanced with homemade BBQ sauce, chili mayo, red cabbage coleslaw in a
buttery brioche bun, and a wild herb salad*

Zu unseren Burgern & Co empfehlen wir

ein frisch gezapftes Oldenburger Ols naturtrüb vom Fass 0,3l 3,80

Gut Altona Winterklassiker

Unsere Winterklassiker werden alle mit Rotkohl und Kartoffelklößen serviert.
Our winter classics are all served with red cabbage and potato dumplings.

Vierzehn Stunden gegarte halbe Ente

mit Orangenjus 33,90

Half of a duck

cooked for fourteen hours served with orange jus

Unsere Weinempfehlung

Treibjagd Cuvee, Bioweingut Hubertushof, Mosel - feinherb 2022 0,2l 8,50

Braten aus der Wildschweinkeule

mit seiner kräftigen Sauce und einer Preiselbeerbirne 29,90

Roast leg of venison

with its rich sauce and a cranberry pear 28,90

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rot, Georg Julius, Rheinhessen - trocken 2022 0,2l 8,50

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck, eingelegten Gurken und Zwiebeln 26,90

Homemade beef roulade

filled with bacon, pickled cucumbers and onions

Unsere Weinempfehlung

Vanel Cabernet Sauvignon, Sieur D`Arques, Frankreich - Pays D`OC - trocken 2018 0,2l 8,50

Das Beste kommt zum Schluss!

Unsere Gut Altona Ente

Wir beziehen unsere Enten vom Geflügelhof Nordheide in Wistedt.
Die Enten werden auf Freiflächen aufgezogen und haben doppelt soviel Platz wie vorgeschrieben und werden mit ausgewogenem Futter aus eigenem Anbau versorgt.

Wir marinieren die Enten mit edlen Gewürzen und Kräutern.
Sie werden bei 68 Grad 16 Stunden im Ofen sanft sous vide gegart.
Kurz bevor die Ente zu Ihnen an den Tisch kommt, wird sie bei 240 Grad kross ausgebacken und dann am Tisch vor Ihren Augen tranchiert.

Serviert wird die Ente im Winter klassisch mit Rotkohl, Kartoffelklößen und einer Orangenjus

Die Ente servieren wir für 2 Personen p.P. 36,90

Wir empfehlen Ihnen eine Vorspeise zu bestellen, da die Zubereitung der Ente ca. 30 Minuten Zeit beansprucht.

Unsere Weinempfehlung

Treibjagd Cuvee, Bio Weingut Hubertushof, Mosel - feinherb 2022 0,2l 8,50

Wir haben täglich nur eine begrenzte Anzahl an Enten zur Verfügung.
Gerne können Sie Ihre Ente auch vorbestellen!

Ente gut, alles gut ;-)

Saving the best till last

Our Gut Altona duck

We get our ducks from the Nordheide poultry farm in Wistedt.
The ducks are raised in open spaces with twice as much space as required and are fed balanced, home-grown feed.
We marinate the ducks with fine spices and herbs,
They are gently cooked sous vide in the oven at 68 degrees for 16 hours.
Shortly before the duck comes to your table, it is fried until crispy at 240 degrees and then served at the table carved before your eyes.

The duck is traditionally served in winter
Red cabbage, potato dumplings and an orange jus

We serve the duck for 2 people per person.
We recommend that you order a starter as the duck takes around 30 minutes to prepare.

Dessert / Dessert

Crème brûlée

mit hausgemachtem Himbeersorbet 10,90

Crème brûlée

with homemade raspberry sorbet

Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)

Zitrone, Kirsche, Himbeere 9,90

sorbet variation

homemade lemon sorbet, cherry sorbet, raspberry sorbet

Schokoladen-Zimt-Knödel

auf einem Püree von roten Früchten mit Sauerrahmeis 10,90

Chocolate - Cinnamon - Dumplings

Served on a red fruit puree with sour cream ice cream

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

auf einem Beerenkompott mit Himbeersorbet 12,90

Warm chocolate cake with a liquid core

on a berry compote with raspberry sorbet

Französische Käseauswahl

mit Orangensenf, Trauben und einem Fruchtbrot 15,90

cheese selection

with orange mustard, grapes, bread with fruits

Flüssiges Dessert

Espresso-Martini

Wodka trifft Espresso, verfeinert mit Kaffee- und Vanillelikör 9,90

Vodka meets espresso, refined with coffee and vanilla liqueur

Unser Sommelier empfiehlt:

Sauternes AOC -Chateau Grillon, Frankreich - Sauternes - 2019 0,375 39,00€

DIGESTIF

Ein Auszug aus unserem Digestif Angebot

Marillenbrand

Österreich - Axberg / Oberösterreich - Reisetbauer - Fruchtdestillat

Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typische Reife, elegante Steinobstnoten; am Gaumen weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz, mit rassischer Lebendigkeit, anhaltend.

Bei Hans Reisetbauer werden die sauberen und vollreifen Früchte zerkleinert und die Kerne abgetrennt.

Das so erhaltene Marillenmus bezeichnet man als Maische. Für einen Liter Marillenbrand werden ca. 16,5 kg Marillen benötigt.

2cl 9,50

Williamsbrand

Österreich - Axberg / Oberösterreich - Reisetbauer - Fruchtdestillat

Idealtypische, reife, saftige Frucht, dezente Würze, grasige Pikanz, lebendig und animierend; jugendliches Geschmacksbild mit schönem Frucht-Würze-Dialog.

Die Williamsbirne - Königin unter den Birnen - wächst auf tausenden Bäumen in den eigenen Obstgärten und wird ausschließlich von Hand gepflückt.

Die Früchte werden anschließend eingemaischt und bei 16-17° Celsius 7 Tage lang vergoren. Durch die anschließende, schonende Destillation erhalten wir den einzigartigen Williamsbrand.

Für einen Liter des Edelbrandes werden ca. 12,2 kg frische Williamsbirnen benötigt.

2cl 8,90

THE LÜBBEHUSEN - Single Cask PX

Deutschland - Emstek / Niedersachsen - Jens Lübbehusen - Whiskey

Das ist unverfälschter norddeutscher Whisky-Genuss. Ohne Kühlfiltrierung und ohne Farbstoffe, nur aus bestem Gerstenmalz und mit viel, viel Ruhe und Zeit gereift.

Hergestellt aus ungetorftem Gerstenmalz. Der New Make lagerte zuerst in Virgin White Oak Fässern und reifte anschließend mehrere Jahre in einem ehemaligen Pedro-Ximénez-Butt, bevor er in Fassstärke mit kräftigen 55,7 %vol. in die Flaschen abgefüllt wurde.

2cl 7,50