Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant

Gut Altona

Bereits seit über 130 Jahren führen wir unser Hotel & Restaurant, nicht unweit des Wildeshauser Stadtkerns, in der mittlerweile vierten Generation.
Dies bedeutet für uns, an der grundlegenden Philosophie unseres Familienbetriebes, der seit 1888 besteht, festzuhalten, gleichzeitig aber mit viel Freude auch in die Zukunft zu schauen.

So haben wir uns nach dem großen Brand 2016 dazu entschieden, das neue Haus auf den Grundmauern des Alten aufzubauen, ein passendes Bild für die Tradition mit Moderne verbinden möchte.

Besonders wichtig ist uns hierbei die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Partnern, die unsere Passion für gute Lebensmittel teilen.
Das Küchenteam rund um unseren Küchenchef Georg Schumacher legt besonderen Wert auf Frische und Qualität. Überzeugen Sie sich selbst und nehmen Sie Platz in Annas Stube, unserem Kaminzimmer oder bei gutem Wetter auf unserer Genießer-Terrasse.

Für die passenden Getränke sorgt unser Team der Hotel-Bar 1888. Ein besonderes Augenmerk liegt hier auf dem Thema Wein im Allgemeinen mit einem Schwerpunkt auf Deutschland als Weinland.
Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.

Weitere regionale Produkte wie Honig, Konfitüren oder Brotaufstriche aus Dötlingen und Umgebung können Sie im Shop gegenüber der Rezeption erwerben.

Sprechen Sie uns bei bestehenden Allergien, Wünschen oder Fragen jederzeit gerne an.

Familie Ahrmann und das Team vom Hotel Gut Altona
wünscht Ihnen einen entspannten und genussvollen Abend.

Vincent Ahrmann | Georg Schumacher | Malte Ahrmann

Aperitif Empfehlungen

Unser Frühjahrs Aperitif

Kir Royale Winzersekt Nobile mit Creme de Cassis	0,10 l	7,90
Erdbeer-Secco Von unserem Erdbeerhof Alfkens	0,10 l	6,50

Unser hausgemachter Klassiker - Green George

Gurke trifft exotische Frucht. Ananas und Passionsfrucht bringen mit 4cl Gin Mare und Tonic die Freude ins Glas. Frisch, frech und fruchtig.

Green George Gin Mare / Tonic Water / grüne Essenz	0,30 l	9,90
Green George (alkoholfrei) Tonic Water / grüne Essenz	0,30 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, 4cl I Ginger Ale 0,2l I Ingwer I Orange		8,50
LAORI-Gin-Tonic Laori No. 1 4cl I Tonic Water 0,2l I Gurke		8,00
LAORI-Spritz Laori No. 4 I Sekt alkoholfrei I Orange		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
Gut Altona Basil Hausgemachter Zitronen-Basilikum Likör mit Sekt	0,20 l	8,90
Amerie Spritz Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt	0,20l	8,50
Neles Cannonita Sour Spritz Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt	0,20 l	8,90
Lillet Berry mit Waldbeeren	0,20 l	8,90
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,90
Hugo St. Germain- Holunderblütenlikör mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,90
Wermuth Tonic Mallorquinischer-Wermuth mit Tonic	0,30 l	8,90
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 12,50

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 12,50

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 12,50

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

GESCHMACK: Fein säuerlicher 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 wofür Sie sich entscheiden
Price per person, no matter what you choose

58,90 €

Vorspeisen/ *Appetizer*

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

Gebratene Riesengarnelen

auf einem Avocado-Mango-Salat mit Pinienkernen
einer Chili Mayonnaise und Rucola 18,90

Fried king prawns

on an avocado and mango salad with pine nuts, chili mayonnaise and arugula

Unsere Weinempfehlung

Kallstadter Sauvignon Blanc, Weingut am Nil, Pfalz-trocken 0,2l 9,50

***

“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

Gut Altona Weiss Edition Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 8,50

***

Spanischer Serrano Schinken

mit Rucola auf Blutorangen, verfeinert mit Honig, altem Balsamico
Olivenöl und Pinienkernen 14,90

Spanish Serrano ham

with arugula on blood oranges, refined with honey
aged balsamic vinegar, olive oil and pine nuts

Unsere Weinempfehlung

Cuvee du Soleil IPG-Sieur D’ Arque, Pays DOC-trocken 0.2l 8,50

***

Lachs-Mosaik-Carpaccio

hauchdünn geschnittener Lachs mit Nori-Blättern ummantelt
mit einem Yuzu-Parmesan-Trüffel-Spinatsalat 17,90

Salmon mosaic carpaccio

wafer-thin slices of salmon wrapped in nori sheets
served with a yuzu-parmesan-truffle-spinach salad

Unsere Weinempfehlung

Scheurebe Kabinett, Weingut Spiess-halbtrocken 0,2l 8,50

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen

Sanft gegarter Kalbstafelspitz

dünn aufgeschnitten auf Meerrettichmousse mit Kapernbeeren, Senfkaviar
eingelegten roten Zwiebeln, Radieschen und Sauce Cumberland 17,90

slow cooked veal

thinly sliced on horseradish mousse with caper berries, mustard caviar,
pickled red onions, radishes and sauce cumberland

Unsere Weinempfehlung

Weißer Merlot, Holz Weisbrodt, Pfalz-trocken 0,2l 9,50

***

Rote Bete Tatar **(veggi)**

verfeinert mit Schalotten, Kapern, Schnittlauchöl und einer
veganen Meerrettich-Mayonnaise, dazu eine Ziegenfrischkäsecreme 16,90

beetroot tatar **(veggi)**

refined with shallots, capers, chive oil and a vegan horseradish mayonnaise
and fresh goat cheese cream

als veganes Gericht ohne Ziegenfrischkäsecreme **(vegan)** 14,90

vegan without fresh goat cheese cream **(vegan)**

Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder Johannes, Axel Hörner,Pfalz-trocken 0.2l 8,90

***

Burrata auf bunten Tomaten

mit altem Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen, Schalotten
und fein geriebenem Parmesan 16,90

Burrata on colorful tomatoes

with aged balsamic vinegar, olive oil, pine nuts, shallots, and finely grated Parmesan cheese

oder als **veganer Salat** ohne Burrata und ohne Parmesan dafür mit Wildkräutern
und einer Tomaten-Blätterteigstange 12,90 **(vegan)**

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10.90

beef consommé

with ravioli and vegetables

***

Misosuppe (vegan)

mit Shiitake-Pilzen und krossen Gemüseteigtaschen 9,90

miso soup ***(vegan)***

with shiitake mushrooms and crispy vegetable pastry pocket

***

Cocos-Curry-Cappuccino (vegan)

mit Mangowürfeln 9,90

Coconut-curry-cappuccino

with mango cubes

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

optionally with a roasted king prawn

***

Suppen-Trilogie

alle 3 Suppen (Tafelspitz, Miso, Cocos-Curry)
in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

served in small glasses

soup trilogy

with all 3 soups (boiled beef consommé, miso, coconut curry)

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen/*Main Course*

Seezungenröllchen

mit Babyblattspinat gefüllt, Forellenkaviar, einer Schnittlauch-Noilly Prat Sauce
und Rosmarinkartoffeln 39,90

Sole rolls

*stuffed with baby spinach leaves, trout caviar, a chive and Noilly Prat sauce
and rosemary potatoes*

Unsere Weinempfehlung

Weißer Merlot, Holz Weisbrodt, Pfalz-trocken 0,2l 9,50

***

Gebratene Seeteufelmedaillons

mit Miesmuscheln, mediterrane Risoni, krossem Baguette, Sauce Rouille
und einem Bouillabaisse-Sud 36,90

Pan fried monkfish medallions

*with mussels, Mediterranean risoni pasta, crispy baguette, rouille sauce
and bouillabaisse broth*

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay CH Edition,Ulrich Osterloh, Niedersachsen, trocken 0,2l 8,90

***

Ein Highlight

Am Tisch im Parmesanlaib flambiert und vollendet

Pasta aus dem Parmesanlaib

Hausgemachte Tagliolini mit einer cremigen Parmesan-Sauce
und einem Beilagensalat 25,90

Pasta from the parmesan loaf

homemade tagliolini at the table finished with a creamy parmesan sauce

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Weiss Weinhaus Flick, Rheinhessen-Trocken 0,2l 8,50

***

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat 33,90

escalope of veal

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

Probieren Sie hierzu unser:

Ols naturtrüb frisch vom Fass 0,3l 3,90

Küchenchef Georg empfiehlt:

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

In Rotwein sanft geschmorte Rinderschulter

(a la Esterházy)

auf Selleriepüree mit Wurzel-Julienne und einer
hellen cremigen Schmorsauce 33,90

red wine gently braised beef shoulder (a la esterházy)

on celery puree with root vegetable julienne and a light creamy braising sauce

Unsere Weinempfehlung

Primitivo, San Marzano, Italien-Apulien, trocken 2023 0,2l 8,50

***

Rumpsteak 200 g vom norddeutschen Weiderind

mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln, Pfefferrahmsauce
und einem Beilagensalat 36,90

Rumpsteak (200 g)

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

Unsere Weinempfehlung

Roi de Mari Merlot, Sieur d'Arques, Frankreich, Languedoc-trocken 0,2l 8,90

***

Gebratenes Filet vom heimischen Rind 200 g

mit buntem Frühlingsgemüse, hausgemachten Macaire-Kartoffeln
und einer kräftig eingekochten Portweinjus 39,90

roasted filet of local beef 200g

with colorful spring vegetables, homemade Macraire potatoes
and a rich port wine jus

Unsere Weinempfehlung

Cotes du Rohne, Chateau de Saint Cosme, Frankreich, trocken 2024 0,2l 9,50

***

Zarter Lammrücken unter einer Kräuterkruste

auf Ratatouille mit gebratenen Macaire-Kartoffeln
und einer Lammjus 36,90

Tender rack of lamb under a herb crust

on a ratatouille with roasted Macaire potatoes and a reduced lamb jus

Unsere Weinempfehlung

Crianza, Spanien, Rioja Grimon-trocken 0,2l 9.50

Mildes gelbes Thai Curry **(vegan)**

mit Möhren, Paprika, Zuckerschoten, Frühlingslauch
Schalotten, Kokosmilch und Basmatireis 20,90

***thai-curry* (vegan)**

with carrots, pepper, sugar snap peas, spring onion, shallots, coconut milk and rice

mit gebratener **Kikok-Hähnchenbrust** 27,90 *with roasted chicken breast*

mit **3 gebratenen Riesengarnelen** 29,90 *with 3 roasted king prawns*

Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder Johannes, Axel Hörner, Pfalz-trocken 0,2l 8,90

***

Ramen

(Japanische Nudeln mit Toppings nach "Tan Tan Men" Art in einer Misosuppe)

mit grünem Szechuan-Pfeffer, Soja-Ei, Pak Choi, Shiitake Pilzen, Koriander, Mais
Erdnüsse und pikant gebratenem Schweinehack 20,90

oder mit pikant gebratenem Beyond Meat ohne Ei **(vegan)** 20,90

Ramen (Japanese noodles with toppings in the "Tan Tan Men" style in a miso soup)

green szechuan pepper, soy egg, bok choy, coriander, corn, peanuts and spicy minced pork
or with spicy beyond meat without egg (vegan)

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay CH Edition, Ulrich Osterloh, Niedersachsen, trocken 0,2l 8,90

***

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen

dazu geröstete Kerne, Gurken, Kirschtomaten, Paprika
Kräuter und frische Früchte 27,90

mixed salads with fried king prawns

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

oder **mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 25,90

or with roasted chicken breast

oder als **veganer Salat** 18,90

or as a vegan salad

oder **mit gratiniertem Ziegenkäse** 22,90

or with goat cheese

Unsere Weinempfehlung

Scheurebe Kabinett, Weingut Spiess-halbtrocken 0,2l 8,50

unsere Burger

“Gut Altona” Burger

200 g frisch gegrilltes Rindfleisch in unserem klassischen Burger Brötchen
mit BBQ-Mayo, Honey-Mustard-Sauce, Salatherzen, Tomate, Schmorzwiebeln
Cheddar, Bacon und Home Style Pommes frites 24,90

Gut Altona burger 200g

200g freshly grilled beef in our classic burger bun
with BBQ mayo, honey mustard sauce, lettuce hearts, tomato,
caramelized onions, cheddar, bacon and home-style French fries

***

Ziegenkäse Burger (veggi)

200g frisch panierter Ziegenkäse im Brioche Brötchen mit kandierten Walnüssen
Rucola, Honey-Mustard-Sauce, Preiselbeeren
und Home Style Pommes frites 24,90

Goat cheese burger (veggie)

200g freshly breaded goat cheese in a brioche bun with candied walnuts,
arugula, honey mustard sauce, cranberries and home-style French fries

***

Pulled Pork Burger

200 g sanft gegarter und zerzupfter Landuro-Schweinenacken
verfeinert mit einer hausgemachten BBQ-Sauce, Chili-Mayo, Rotkohl-Coleslaw
in einem Brioche Brötchen und Home Style Pommes frites 24,90

Pulled Pork Burger

200 g of gently cooked and shredded Landuro pork neck refined with homemade BBQ sauce,
chili mayo, red cabbage coleslaw in a brioche bun and home-style French fries

***

Veganer Burger (vegan)

hausgemachtes Brokkoli-Kartoffel-Patty im veganen Brötchen mit BBQ-Mayo
Chili-Mayo, veganem Cheddar, Salatherzen, Tomate, Schmorzwiebeln
und Home Style Pommes frites 24,90

Vegan burger (vegan)

Homemade broccoli and potato patty in a vegan bun with BBQ mayo, chili mayo, vegan
cheddar, lettuce hearts, tomato, caramelized onions and home-style French fries

\+ ***hausgemachte Chili Cheese Sauce*** 3,00

\+ homemade chili cheese sauce

Zu unseren Burgern empfehlen wir

ein frisch gezapftes Oldenburger Ols naturtrüb vom Fass 0,3l 3,90

Auf Vorbestellung (24 Stunden vorher)!

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 Frühjahr mit
Frühlingsgemüse, hausgemachten Macaire-Kartoffeln
und einer Orangensauce

Die Ente servieren wir für 2 Personen p.P. 38,90
Wir empfehlen Ihnen eine Vorspeise zu bestellen, da die Zubereitung der Ente ca. 30 Minuten Zeit beansprucht.

Unsere Weinempfehlung
Primitivo, San Marzano, Italien-Apulien, trocken 2023 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 ;-)

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 served in spring
spring vegetables, homemade Macaire potatoes,
and an orange sauce

We serve the duck for 2 people per person. 38.90
We recommend that you order a starter as the duck takes around 30 minutes to prepare.

Dessert/*Dessert*

Cheesecake

mit feiner Lavendelnote, dazu Karamellsoße
und ein erfrischendes hausgemachtes Zitronensorbet 9,90

Cheesecake

with a delicate hint of lavender, served with caramel sauce and refreshing lemon sorbet

***

Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)

Zitrone, Mango, Himbeere 9,90

sorbet variation (vegan)

homemade lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet

***

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern auf einem Beerenragout und Himbeersorbet 9,90

warm chocolate cake

with a liquid center on a berry ragout and raspberry sorbet

Unsere Weinempfehlung

Sauternes AOC- Chateau Grillon, Frankreich-Sauternes-2019 0,375l 45,00

Flüssiges Dessert

Espresso-Martini

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

Vodka meets espresso, refined with coffee and vanilla liqueur

Osterbrunch 2026

Aus der warmen Küche
Rührei / Rostbratwürstchen / knuspriger Speck
Spargelcremesuppe mit Einlage (vegan)
Frühlingsgemüse Ragout mit Champignons in einer cremigen Sauce (vegan)
erweiterbar mit einer Auswahl an gebratenen Edelfischen,
gebratenen Hähnchenbruststreifen oder Schweinefiletstreifen
Basmatireis / Salzkartoffeln
Spaghetti mit unserer Zupf-Bolognese
aus Rind, Schwein und Lamm oder unserer veganen Bolognese

Kalte Speisen
Diverse Vorspeisen / angemachte Salate
Eiersalat / gefüllte Eier / Räucherlachs / Graved Lachs
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings / Käsespezialitäten / Wurst- und Schinkenspezialitäten / Margarine / Butter / süßer Senf / Dijon-Senf

Extra Kinderbuffet
Chicken-Nuggets, kleine Bratwürstchen, Pasta, Pommes
Tomatensauce, Ketchup, Mayonnaise

Dessert
Eine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten in Weck-Gläsern
Frische Waffeln mit heißen Kirschen oder Puderzucker

Cerealien / Marmeladen
Cerealien / Cornflakes / hausgemachtes Bircher-Müsli
Auswahl an hausgemachten Marmeladen / Nutella / Honig

Diverse Gebäcksorten
Schokoladenbrötchen / Plundergebäck / Buttercroissants
frische Brötchen / Brot / Toastbrot

Kaffeespezialitäten
Café Crèma / Cappuccino / Milchkaffee / Espresso / Latte Macchiato

Teespezialitäten
Spring Darjeeling / Assam / English Breakfast / Earl Grey / Green Tea
Herbal Selection / Peppermint
Forest Fruit / Rooibos Safari / Ginger Lemon / Fruit Melody

Kalte Getränke
Orangensaft / Multivitaminsaft / Wasser

Der Brunch findet von **10:00 - 14:00 Uhr** statt und beträgt **39,90 €** pro Person.
Kinder bis zu einem Alter von vier Jahren werden von uns eingeladen. Kinder zwischen einem Alter von fünf bis dreizehn Jahren zahlen 1,50 € pro Lebensjahr.

Für Allergiker halten wir auf Wunsch Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.

Allergene

1. **Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)**
2. **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
3. **Eier und Eiererzeugnisse**
4. **Fisch und Fischerzeugnisse**
5. **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
6. **Soja und Sojaerzeugnisse**
7. **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
8. **Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)**
9. **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
10. **Senf und Senferzeugnisse**
11. **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
12. **Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse**
13. **Schwefeldioxid und Sulfite**
14. **Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse**
15. **Keine Allergene**

Vorspeisen / Suppen

Gebratene Riesengarnelen 2, 3, 4, 7, 9, 11, 13
“Gut Altona” Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,
Spanischer Serrano Schinken 8, 13
Lachs-Mosaik-Carpaccio 1, 2, 4, 8, 9, 10, 11, 13
Rosa gegarter Kalbstafelspitz 3, 6, 7, 9, 11, 13
Rote Bete Tatar 8, 13
Burrata 1, 5, 6, 7, 8, 9, 13
Tafelspitzconsommé 3, 6, 9, 10, 13
Misosuppe 1, 6, 9, 11, 13
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13
Suppen-Trilogie 3, 6, 8, 9, 10, 13 (2 mit Garnele)

Hauptspeisen

Seezungenröllchen 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13
Seeteufel 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Gebratenes Rinderfilet 1, 3, 6, 7, 9, 13
Rinderschulter 6, 7, 9, 13
Lammrücken 1, 3, 6, 7, 9, 13
Pasta Parmesan 1, 3, 6, 7, 8, 9, 13
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13
Ramen 1, 3, 6, 9, 11, 13
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13
“Gut Altona” Burger 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13
Ziegenkäse Burger 1, 3, 6, 7, 8, 11, 13
Veganer Burger 1, 5, 6, 8, 10, 11, 13
Pulled Pork Burger 1, 3, 6, 7, 10, 11, 13
Ganze Ente 1, 6, 7, 9, 13

Dessert/*Dessert*

Cheescake 1, 6, 7
Hausgemachte Sorbet Variation 15
Schokoladenkuchen 1, 3, 7, 8