

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 Winteraperitif - Halleluja Spritz

Genießen Sie passend zur Jahreszeit unseren Riesling-Schaumwein aromatisiert mit Ingwersaft, frischem Ingwer und Orange.

8,90

Unser eigener 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	0,30 l	9,90
---------------------	--------	------

Gin Mare / Tonic Water / grüne Essenz

Green George (alkoholfrei)	0,30 l	8,50
-----------------------------------	--------	------

Tonic Water / grüne Essenz

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Engelsflügel (Prisecco) von Jörg Geiger	0,10 l	5,50
--	--------	------

Wiesen Obst | Johannisbeere | Soda

LAORI-Ginger-Cup

Laori No. 2, 4cl Ginger Ale 0,2l Ingwer Orange	8,50
--	------

LAORI-Gin-Tonic

Laori No. 1 4cl Tonic Water 0,2l Gurke	8,00
--	------

LAORI-Spritz

Laori No. 4 Sekt alkoholfrei 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
Champagner Palmers & Co. Brut	0,375 l	36,00
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	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 badischer Winzer-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.

In Panko gebackene Riesengarnelen

auf einer Avocadocreme und Chili Mayonnaise 18,90

king prawn baked in Panko

with avocado cream and chili mayonnaise

Unsere Weinempfehlung

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

“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

Smashed Cucumber (Gurken) Salat (vegan)

Gurken angedrückt und asiatisch mariniert, mit Koriander, geröstetem Sesam, Chili und kandierten und salzigen Erdnüssen 11,90

Smashed Cucumber Salad

Cucumbers pressed and marinated in an Asian way, with coriander, roasted sesame, chili and candied and salty peanuts

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rose, Weinhaus Georg Julius Rheinhessen - trocken 0,2l 8,50

Geflämmt Lachs

mit einer lauwarmen Erbsencreme verfeinert mit Kokosnussmilch, Ingwer und Zitronengras dazu gibt es geröstete Erdnüsse, Sesam und braune Butter-Ponzu Sauce 16,90

Flamed Salmon

enhanced with a lukewarm pea puree infused with coconut milk, ginger, and lemongrass, served with roasted peanuts, sesame, and brown butter ponzu sauce

Unsere Weinempfehlung

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

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 18,90

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 (vegan)

verfeinert mit Schalotten, Kapern, Schnittlauchöl und einer veganen Meerrettich-Mayonnaise 14,90

beetroot tatar

refined with shallots, capers, chive oil and a vegan horseradish mayonnaise

dazu eine Ziegenfrischkäsecreme 16,90

fresh goat cheese cream

Unsere Weinempfehlung

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

Burrata auf bunten Tomaten (veggie)

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 Parmesan dafür mit Wildkräutern und einer Tomaten-Blätterteigstange 12,90 **(vegan)**

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

beef consommé

with ravioli and vegetables

Steckrübencremesuppe

mit gebratener Kochwurst 10,90

ohne Kochwurst (vegan)

rutabaga cream soup

with fried cooked sausage

Kürbiscremesuppe (vegan)

mit eingelegtem Kürbis und Kürbiskernöl 9,90

Pumpkin cream soup

with pickled pumpkin and pumpkin seed oil

oder mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

or with a fried king prawn

Suppen-Trilogie

alle drei Suppen (Tafelspitz, Steckrübencremesuppe, Kürbiscremesuppe)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

served in small glasses

soup trilogy

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

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen/Main Course

Fjordlachsfilet im Pergamentpapier

mit grünem Spargel, Tomaten, Brokkoli und Junglauch
verfeinert mit einer Cafe de Paris Butter und Rosmarinkartoffeln 36,90

Fjord salmon filet

*in parchment paper. Enhanced with green asparagus, tomatoes, broccoli, and young leeks,
finished with Café de Paris butter, and rosemary potatoes*

Unsere Weinempfehlung

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

Auf der Haut gebratener Skrei

mit Venere-Risotto verfeinert durch einen Safranschaum
serviert mit einem Beilagensalat 36,90

Skrei fried on the sk

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

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

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 Wintergemüse, getrüffelttem Kartoffelgratin
und einer kräftig eingekochten Baralojus 39,90

roasted filet of local beef 200g

*with colorful winter vegetables, truffled potato gratin
and a richly reduced Baralojus sauce*

Unsere Weinempfehlung

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

Oldenburger Grünkohl

mit Kassler, Speck, Kochwurst und Pinkel

dazu Salzkartoffeln 26,50

*traditional **green cabbage**, pork, cooked sausage and potatoes*

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

Küchenchef Georg empfiehlt:

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

Geschmortes Ochsenbäckchen

mit einer kräftigen Schmorrsauce auf Lila-Süßkartoffelpüree mit

Balsamico-Perlzwiebeln 36,90

Braised ox cheeks

with a rich braising sauce on purple sweet potato purée with balsamic pearl onions

Unsere Weinempfehlung

Crianza, Spanien, Rioja, Hacienda Grimon-trocken 0,2l 9,50

Hausgemachte Tagliolini (veggi)

mit Hokkaidokürbiswürfeln in einer fein abgeschmeckten Kürbiscreme, mit frisch
gehobeltem Parmesan und Kürbiskernen 19,90

homemade tagliolini

*with diced Hokkaido pumpkin in a delicately seasoned pumpkin cream,
with freshly grated Parmesan cheese and pumpkin seeds*

mit **gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 26,90 €

with roasted Kikok-chicken

mit **drei gebratenen Riesengarnelen** 28,90€

with roasted king prawns

Unsere Weinempfehlung

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

Blumenkohl Steak (vegan)

auf einem Lima Bohnenpüree mit hausgemachter Chimichurri
und einem smashed Gurkensalat 24,90

Cauliflower steak

on a lima bean puree with homemade chimichurri and a smashed cucumber salad

Unsere Weinempfehlung

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

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

Riesling Gutswein, Weingut Spiess, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 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
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, veganen Käse
hausgemachter veganer 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 zerzupfter 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 3,90

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 36,90

Half of a duck

cooked for fourteen hours served with orange jus

Unsere Weinempfehlung zu Ente & Gans

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

Rheinischer Sauerbraten

in seiner kräftigen Sauce mit Rosinen und gerösteten Mandeln 28,90

Braised Beef

in its rich sauce with raisins and roasted almonds

Unsere Getränkeempfehlung

Leffe Brune Original 0,3l 4,20 / 0,5l 5,20

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

Crianza, Spanien, Rioja, Hacienda Grimon-trocken 0,2l 9,50

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. 38,90

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

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rot, Weinhaus Georg Julius, Rheinhessen-trocken 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*

Fluffiger Kaiserschmarrn

mit Rum-Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster 9,90

Fluffy Kaiserschmarrn

with rum sultanas and homemade plum roaster

Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)

Zitrone, Kirsche, Himbeere 9,90

sorbet variation

homemade lemon sorbet, cherry sorbet, raspberry sorbet

Schokoladen-Haselnuss-Mousse (vegan)

verfeinert mit Kaffee und Vanille

serviert mit einem dunklen Fruchtspiegel, Heidelbeeren und Himbeeren 12,90

Chocolate hazelnut mousse

refined with coffee and vanilla

served with a dark fruit sauce, blueberries and raspberries

Französische Käseauswahl

Epoisses, Trappe D'Echourgnac, Fourme d'Ambert, Reblochon

mit Orangensenf, Trauben und einem Früchtebrot 15,90

cheese selection

Epoisses, Trappe D'Echourgnac, Fourme d'Ambert, Reblochon

with orange mustard, grapes and a fruit loaf

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

Allergene

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
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 1, 2, 4, 7, 9, 13
"Gut Altona" Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,
Smashed Cucumber Salat 5, 6, 8, 10, 13
Geflämmt Lachs 4, 6, 7, 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
Kürbissuppe 6, 9, 13
Steckrübencremesuppe 6, 8, 9, 13
Suppen-Trilogie 3, 6, 8, 9, 10, 13 (2 mit Garnele)

Hauptspeisen

Gebratenes Fjordlachsfilet 4, 7, 9, 13
Skrei 1, 4, 6, 7, 9, 13
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Gebratenes Rinderfilet 6, 7, 9, 13
Oldenburger Grünkohl 1, 5, 7, 9, 10, 13
Ochsenbäckchen 6, 7, 9, 13
Hausgemachte Tagiolini 1, 3, 6, 7, 8, 9, 13
Blumenkohlsteak 5, 6, 8, 10, 13
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13
Wagyu deluxe Burger 1, 3, 6, 7, 11, 13
"Gut Altona" Burger 1, 3, 6, 7, 11, 13
Veganer Burger 1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13
Pulled Pork Roll 1, 3, 6, 7, 11, 13
Halbe Ente & ganze Ente 6, 7, 9, 13
Sauerbraten 6, 7, 9, 13
Wildschweinkeule 6, 7, 9, 13

Dessert/Dessert

Fluffiger Kaiserschmarrn 1, 3, 7, 13
Hausgemachte Sorbet Variation 15
Schokoladen-Haselnuss-Mousse 5, 8, 13,
Französische Käseauswahl 1, 7, 10,