

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 - Ingwer Spritz

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

0,2l 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. Thunfisch

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 Rotweinzwiebeln, verfeinert mit einem Nussbutterschaum 18,90

Fried king prawns

on red wine onions refined with a nut butter foam

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

Roastbeef vom norddeutschen Weiderind

dünn aufgeschnitten und angerichtet auf einer Sauce-Tatare

mit eingelegten roten Zwiebeln und Radieschen

gebeiztem Eigelb und einem Schnittlauchöl 17,90

Roast beef

*from the regional cattle thinly sliced and served on a tartare sauce
pickled red onions, pickled radishes, stained egg yolk and a chive oil*

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rose, Weinhaus Flick, Rheinhessen-trocken 2024 0,2l 8,50

Geflämmtter 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

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

Weißer Merlot, HolzWeisbrodt, Pfalz-trocken 0,2l 9,50

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

Cuvee du Soleil IPG-Sieur D'Arque, Pays DOC-trocken 2023 0,2l 8,50

Trilogie vom Hokkaido Kürbis (vegan)

Kürbiscremesuppe, Kürbis Crème brûlée und selbst eingelegter Kürbis 15,90

Trilogy of Hokkaido Pumpkin

Pumpkin Cream Soup, Pumpkin Crème Brûlée, and Homemade Pickled Pumpkin

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rose, Weinhaus Flick, Rheinhessen-trocken 2024 0,2l 8,50

Patatas Bravas (vegan)

gebackene kleine Kartoffeln verfeinert mit Rosmarin, Olivenöl
Maldonsalz und Georgs mallorquinischem veganen Aioli 13,90

Patatas Bravas

*baked baby potatoes seasoned with rosemary,
olive oil, Maldon salt and Georg's Mallorcan vegan aioli*

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

beef consommé

with ravioli and vegetables

Maronencremesuppe (vegan)

mit kandierten Maronen 10,90

Chestnut cream soup

with candied chestnuts

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

Tafelspitz, Maronencremesuppe, Kürbiscremesuppe

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

served in small glasses

soup trilogy

Boiled beef consommé, Chestnut cream soup, Pumpkin soup

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen/Main Course

Gebratenes Fjordlachsfilet

auf einem Safran-Risotto mit geschmorten Tomaten
und einem Noilly Prat Schaum 36,90

Roasted fjord salmon fillet

*on a saffron risotto with braised tomatoes
and a Noilly Prat foam*

Unsere Weinempfehlung

Grauer Burgunder, Johannes Hörner, Pfalz-trocken 0,2l 8,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffelpüree mit Sauerkraut und einer Dijon-Senfsauce 36,90

Pan-fried pike-perch fillet

on mashed potatoes with sauerkraut and a Dijon mustard sauce

Unsere Weinempfehlung

Gut Altona Weiss Edition Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2024 0,2l 8,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und einem 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 gegrilltem Hokkaidokürbis, Rosmarinkartoffeln
und einer kräftig eingekochten Portweinjus 39,90

roasted filet of local beef 200g

*with grilled Hokkaido pumpkin, rosemary potatoes
and a rich port wine jus*

Unsere Weinempfehlung

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

Rosa gebratener Hirschrücken

mit geschmortem Spitzkohl, Kürbis-Kartoffelpüree
gebratenen Kräutersaitlingen und einer Preiselbeerjus 38,90

Pink roasted saddle of venison

*with braised pointed cabbage, pumpkin mashed potatoes,
roasted herb mushrooms and cranberry jus*

Unsere Weinempfehlung

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

Sous vide gegarte Spanferkelhaxe

mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und einer Malzbiersauce 29,90

sous vide cooked knuckle

with sauerkraut, mashed potato and dark beer sauce

Unsere Empfehlung

Spaten Münchner Helles 0,5l 5,60

Hausgemachte Tagliolini mit geschmorten Strauchtomaten (Veggi)

in einer cremigen Tomaten-Thymiansauce
dazu Parmesan und geröstete Pinienkerne 19,90

homemade tagliolini

in a creamy tomato thyme sauce, Parmesan and toasted pine nuts

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

with roasted Kikok-chicken

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

with roasted king prawns

Unsere Weinempfehlung

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

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

Gebratene Kräuterseitlinge (vegan)

mit geschmortem Spitzkohl, Kürbis-Kartoffelpüree, gerösteten Pinienkernen
und einer veganen Preiselbeerjus 28,90

Fried king oyster mushroom

*with braised pointed cabbage, pumpkin mashed potatoes,
roasted pine nuts, and a vegan cranberry jus*

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rose, Weinhaus Flick, Rheinhessen-trocken 2024 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.

Sechzehn Stunden gegarte krosse Gänsebrust oder -keule

mit Marzipan gefülltem Bratapfel, kandierten Maronen und Orangenjus 36,90

Sixteen hours cooked crispy goose breast or leg

with baked apple filled with marzipan, candied chestnuts and orange jus

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

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck, eingelegten Gurken und Zwiebeln 29,90

Homemade beef roulade

filled with bacon, pickled cucumbers and onions

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rot, Weinhaus Georg Julius, Rheinhessen-trocken 2024 0,2l 8,50

Vermissen Sie Grünkohl auf unserer Karte?

Gerne servieren wir Ihnen ab 4 Personen auf Vorbestellung Oldenburger Grünkohl
mit Kasseler, Speck, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

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

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 ;)

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

Tonkabohnen-Panna Cotta

mit Heidelbeergel, Mangogel und einem Kumquat Kompott 11,90

Tonka bean panna cotta

with blueberry gel, mango gel and kumquat compote

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

Auf Vorbestellung gibt es unsere ganze Gans für 4 Personen,

als 3 Gang Menü:

*erweiterbar für zusätzliche Personen
(Anmeldungen bitte 24 Stunden vorher)
In advance order (24 hours prior)*

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage
beef consommé
with ravioli and vegetables

Ganze knusprige Oldenburger Gans

Whole crispy Oldenburg goose

am Tisch tranchiert

und serviert mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Marzipan gefüllten Bratapfel
Kartoffelklößen und einer Orangenjus
*carved for 4 person at the table with red apple cabbage, Brussels sprouts, marzipan-filled
baked apple, potato dumplings and an orange jus*

Himbeersorbet mit Prosecco

himbeer sorbet with prosecco

pro Person 54,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Portugieser, Spiess Rheinhessen-trocken 0,2l 8,50

Feiertage einfach gemacht!
Wir kochen für Euch auch für zu Hause!

Gans “to go”

für 4 Personen

Knusprige Gans

mit kräftiger Gänsesauce, Apfelrotkohl, kandierten Maronen
und hausgemachten Kartoffelknödel

Eine ganze Gans für 4 Personen 159,00 €

Beilagen für weitere Personen 10,00€ pro Person

Leider können wir keine Gänse-Teilstücke (Brust oder Keule) anbieten.

Ente “to go”

für 2 Personen

Knusprige Ente

mit Orangenjus, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödel

Eine ganze Ente für 2 Personen 69,90 €

Beilagen für weitere Personen 10,00 € pro Person

Nur auf Vorbestellung mit Vorauszahlung - bis 48 h vor Abholung

Abholzeiten an den Weihnachtstagen:

Heiligabend von 10:00 - 12:00 Uhr

1. Weihnachtstag von 8:00 - 18:00 Uhr

2. Weihnachtstag von 8:00 - 15:00 Uhr

Wissenswertes

für die Gans und Ente “to go”

Die Speisen werden von unserem Küchenteam bereits für Sie vorgegart und im Anschluss luftdicht verpackt. Dadurch halten sich die verschiedenen Gerichte bis zu vier Tage bei einer sachgerechten Lagerung im Kühlschrank.

Sie erhalten jeweils eine detaillierte Anleitung, welche Schritte Sie Zuhause noch vornehmen müssen. Es sind lediglich ein Backofen und zwei Kochtöpfe mit Wasser erforderlich.

Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie mit den Menüs begeistern können und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Weihnachtsbuffet

Am 1. und am 2. Weihnachtstag mittags

Weihnachtliche Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Auswahl an italienischen Antipasti (vegan), Mini Burrata auf Tomaten Carpaccio (veggie)
Schottischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Sauce Cumberland
Glasnudelsalat mit Beyond Meat und Salatherzen (vegan)

Maronencremesuppe

Gänsebrust

Geschmorte Rinderschulter

Gebratenes Kabeljaufilet

Weihnachtliches rotes Gemüsecurry verfeinert mit Zimt und Sternanis

Apfelrotkohl, Rosenkohl, buntes Gemüse
Kartoffelknödel, Spätzle, Salzkartoffeln, Basmatireis
Orangensaft, Noilly Prat Sauce, Zimtsauce

Weihnachtlich gefüllte Weckgläser

Marzipan-Panna Cotta mit Zimt
Glühweincreme mit Vanilletopping (vegan)
Lebkuchenmousse mit Zimt-Kirschen
Orangen-Tiramisu mit Grand Marnier

Frische Waffeln

79,90 € inklusive aller genannten Getränke

Getränkepauschale von 11.30 - 15.00 Uhr
(Rotwein, Weißwein, Bier, Sekt, alkoholfreie Softdrinks, Wasser, Kaffeespezialitäten
und als Digestif Georg's hausgemachten Apfelloköl)

Serviertes Weihnachtsmenü

**Am 1. Weihnachtstag mittags und abends
und am 2. Weihnachtstag mittags**

Maronencremesuppe

mit kandierten Maronen

Kross gebackene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Mit Marzipan gefüllter Apfel, Orangenjus

oder

Geschmorte Rinderschulter mit Zimtsauce, Apfelrotkohl

und Kartoffelklößen

oder

Gebratenes Kabeljaufilet auf einem Safran-Risotto mit geschmorten Tomaten und einer

Noilly Prat Sauce

oder

Weihnachtliches rotes Gemüsecurry verfeinert mit Zimt und Sternanis, Möhren,
Paprika, Zuckerschoten Kohlrabi, Schalotten, Kokosmilch und Basmatireis (vegan)

Baumkuchen-Weihnachtsterrine mit hausgemachtem Kirschsorbet

(gefüllt mit weißer Schokolade, Rumrosinen, Zimt und Mandelblättern)

Vegan: Schokoladen-Rum-Schnitte mit Kirschsorbet

79,90 € inklusive aller genannten Getränke

Getränkepauschale von 11.30 - 15.00 Uhr & 17.30 - 22:00 Uhr

(Rotwein, Weißwein, Bier, Sekt, alkoholfreie Softdrinks, Wasser

Kaffeespezialitäten und als Digestif Georgs hausgemachten Apfellikör)

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 2, 4, 7, 9, 13
“Gut Altona” Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,
Roastbeef 3, 4, 7, 9, 10, 13
Geflämmt Lachs 4, 6, 7, 11, 13
Marinierte Rote Bete 8, 13
Gebratene Entenleber 6, 7, 8, 9, 13
Trilogie vom Hokkaidokürbis 6, 9, 10, 11, 13
Patatas Bravas 10, 13
Tafelspitzconsommé 3, 6, 9, 10, 13
Kürbissuppe 6, 9, 13
Maronencremesuppe 6, 8, 9, 13
Suppen-Trilogie 3, 6, 8, 9, 10, 13

Hauptspeisen

Gebratenes Fjordlachsfilet 4, 7, 9, 13
Zanderfilet 1, 4, 6, 7, 9, 10, 13
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Gebratenes Rinderfilet 6, 9, 13
Gebratener Hirschrücken 6, 9, 13
Spanferkelhaxe 6, 7, 9, 10, 13
Hausgemachte Tagliolini 1, 3, 6, 7, 8, 13
Blumenkohlsteak 5, 6, 8, 10, 13
Gebratene Kräutersaitlinge 6, 9, 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
Gänsebrust & Gänsekeule 6, 7, 9, 13
Rinderroulade 6, 7, 9, 10, 13

Dessert/Dessert

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