

# **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

### **Vorfreude auf den Sommer - Cannonita**

Der mallorquinische Orangen-Aperitif ist wie ein zauberhafter Tanz aus Aromen. Das goldgelbe Farbenspiel erinnert an einen strahlenden Sonnenaufgang, der den Tag mit seiner frischen Energie begrüßt. Beim ersten Schluck entfaltet sich eine symphonische Melodie aus spritziger Zitrusfrische und einem Hauch von exotischen Kräutern.

**Neles Cannonita Sour Spritz**                                    0,20 l                                                            7,50

### **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**

<b>Nobilé - Sekt aus dem Markgräflerland</b>	0,10 l	6,00
<b>Prosecco Spumante Rosé</b>	0,10 l	5,50
<b>Champagner Palmers &amp; Co. Brut</b>	0,375 l	36,00
<b>Gut Altona Basil</b> Hausgemachter Zitronen-Basilikum Likör mit Sekt	0,20 l	8,90
<b>Amerie Spritz</b> Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt	0,20l	8,50
<b>Neles Cannonita Sour Spritz</b>	0,20 l	7,50
<b>Madame Geneva Wild Berry</b> rotwein-aromatisierter Gin mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
<b>Lillet Berry</b> mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,50
<b>Hugo</b> Holunderblütenlikör mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,50
<b>Wermuth Tonic</b> badischer Winzer-Wermuth mit Tonic	0,30 l	7,90
<b>Martini</b> 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: 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

**56,90 €**

## **Vorspeisen/ Appetizer**

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

### **Carpaccio von der Rotgarnelen**

verfeinert mit Limonenöl, Schnittlauch, Pinienkernen und Limettenabrieb 18,90

#### ***Carpaccio of red shrimp***

*refined with lime oil, chives, pine nuts and lime zest*

#### ***Unsere Weinempfehlung***

Edition Gut Altona Rose , Weinhause 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 weiss, Weinhause Flick, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 7,90

\*\*\*

### **Senfei (veggie)**

wachsweiches Onsen-Ei auf einer Kartoffelcreme und Baby-Blattspinat unter einem feinen Senfespuma 14,90

#### ***Mustard egg (veggie)***

*Soft-boiled onsen egg on a potato cream and baby spinach, under a delicate mustard foam.*

#### ***Unsere Weinempfehlung***

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

\*\*\*

### **Thai-Beef Salat**

geschmortes Rindfleisch asiatisch marinierter, auf knackigen Salatherzen mit Gurken, Galiamelonen, Sprossen, Erdnüssen und einem thailändischen Koriander-Dressing 15,90

oder ohne Beef mit krossen Gemüse-Teigtaschen (vegan) 15,90

#### ***thai beef salad***

*asian marinated and stewed wagyu beef with lettuce hearts, cucumber, galia melon sprouts, peanuts and coriander dressing*

#### ***Unsere Weinempfehlung***

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

## **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** 14,90

**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

\*\*\*

### **Gratinierter Ziegenkäse (veggie)**

**(ohne Ziegenkäse vegan)**

auf Salatherzen in einem süßen Senf-Dressing mit kandierten Walnüssen 13,90  
**Gratinated goat cheese**

*on lettuce hearts in a sweet mustard dressing with candied walnuts*  
oder wahlweise ohne Ziegenkäse 10,90  
*without gratinated goat cheese*

### ***Unsere Weinempfehlung***

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

\*\*\*

### **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***

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden - trocken 2022 0,2l 7,50

\*\*\*

### **Spargelsalat (vegan)**

mit gebratenem grünem und weißem Spargel, gerösteten Pinienkernen  
und frischen Erdbeeren 14,90

**Asparagus Salad (vegan)**

*with roasted green and white asparagus, roasted pine nuts and strawbeeries*

### ***Unsere Weinempfehlung***

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden - trocken 2022 0,2l 7,50

## Suppen/Soups

### **Kräftige Tafelspitzconsommé**

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

**beef consommé**

*with ravioli and vegetables*

\*\*\*

### **Spargelcremesuppe (vegan)**

mit heimischen Spargel 9,90

*asparagus cream soup (vegan) with asparagus*

\*\*\*

### **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, Spargelcreme, Cocos-Curry)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

*served in small glasses*

**soup trilogy**

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

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

*with a fried king prawn*

## Spargelkarte

*asparagus menu*

### **Heimischer Stangenspargel (ca. 300 g, geschält)**

mit hausgemachter Hollandaise, veganer Hollandaise  
oder zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln

*Asparagus from Dötlingen (ca. 300g)  
with sauce hollandaise or vegane hollandaise or melted butter and potatoes*

“Natur” <i>natural</i>	25,90 €
mit Holsteiner Schinken oder gekochtem Schinken <i>with raw-smoked or cooked Ham</i>	30,90 €
mit Schweineschnitzel <i>with pork cutlet</i>	30,90 €
mit Kalbsschnitzel <i>with veal cutlet</i>	35,90 €
mit gebratenem Fjordlachs <i>with fjord salmon</i>	35,90 €
mit gebratenem Kabeljaufillet <i>with cod</i>	35,90 €
mit Riesengarnelen <i>with king prawns</i>	37,90 €
mit Rumpsteak (ca. 200g) <i>with rump steak</i>	38,90 €
mit Rinderfilet (ca. 200g) <i>with filet steak</i>	39,90 €

***Zum Spargel empfehlen wir***

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden-trocken 2022 0,2l 7,50

## Hauptspeisen/Main Course

### **Fjordlachsfilet im Pergamentpapier**

mit grünem Spargel, Tomaten, Brokkoli und Junglauch  
verfeinert mit einer Cafe de Paris Butter und Rosmarinkartoffeln 34,90

**Fjord salmon fillet**

*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 2022 0,2l 8,00

\*\*\*

### **Auf der Haut gebratener Kabeljau**

mit zweierlei Spargel (grün & weiß gebraten)  
mit Rosmarinkartoffeln und einer Rotweinbutter 34,90

**Cod fried on the skin**

with two kinds of asparagus (green & white fried)  
with rosemary potatoes and a red wine butter

#### **Unsere REGIONALE Weinempfehlung**

Chardonnay - Edition Weiss, Ulrich Osterloh, Deutschland (Visbek) - trocken 2023 0,2l 8,90

\*\*\*

### **Ein Highlight**

Am Tisch im Parmesanlaib flambiert und vollendet

### **Pasta aus dem Parmesanlaib (veggie)**

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

**Pasta from the parmesan loaf (veggie)**

*homemade tagliolini at the table finished with a creamy parmesan sauce  
in a parmesan loaf and a salad*

#### **Unsere Weinempfehlung**

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

\*\*\*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 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 3,90

## **Rumpsteak 200 g vom norddeutschen Weiderind**

mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln, Pfefferrahmsauce  
und einem Beilagensalat 33,90

### **Rumpsteak (200 g)**

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

#### **Unsere Weinempfehlung**

Mythos - Weingut Hubertushof, Mosel - trocken, 2022 0,2l 8,50

\*\*\*

## **Gebratenes Filet vom heimischen Rind 200 g**

mit Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffeln und Balsamico-Perlzwiebeln 38,90

### **Fried filet of local beef 200 g**

*with spring vegetables, rosemary potatoes and balsamic pearl onions*

#### **Unsere Weinempfehlung**

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

\*\*\*

#### **Küchenchef Georg empfiehlt:**

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

## **Mallorquinische Milchlammschulter**

16 Stunden sous vide gegart mit Pimientos de Patron, Macaire-Kartoffeln  
und einer Thymian-Gemüsejus 38,90

### **Mallorcan suckling lamb shoulder**

*Cooked sous vide for 16 hours with Pimientos de Patron, Macaire potatoes  
and a thyme vegetable jus*

#### **Unsere Weinempfehlung**

Cote du Rhone, Château de Sant Cosme, Frankreich, trocken 2022 0,2l 8,00

\*\*\*

## **In Rotwein sanft geschmorte Rinderschulter**

### **(a la Esterházy)**

auf Selleriepuree 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**

Mythos - Weingut Hubertushof, Mosel - trocken, 2020 0,2l 8,50

## **Mildes gelbes Thai Curry (vegan)**

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

**thai-curry**

*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***

Gutedel Ehrenstetten Oelberg, Markgräfler Winzer, Baden-trocken 2022 0,2l 7,50

\*\*\*

## **Ramen**

**(Japanische Nudeln mit Toppings nach “Tan Tan Men” Art in einer Misosuppe)**

grüner 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***

Scheurebe Kabinett - Weingut Spiess, Rheinhessen - feinherb 2023 0,2l 8,00

\*\*\*

## **Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen**

mit gerösteten Kernen, Gurken, Kirschtomaten, Paprika  
Kräutern und frischen Früchten 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  
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 veganen 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 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

**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. 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 - halbtrocken 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 ;-)**

## **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. 36.90  
We recommend that you order a starter as the duck takes around 30 minutes to prepare.

## Dessert/Dessert

### **Piña Colada**

gegrillte Ananas (kalt) und cremiges Kokoseis auf einem Rum-Caramel 11,90

**Piña Colada**

*grilled pineapple (cold) and creamy coconut ice cream on a rum caramel*

\*\*\*

### **Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)**

Zitrone, Kirsche, Himbeere 9,90

**sorbet variation**

*homemade lemon sorbet, cherry sorbet, raspberry sorbet*

\*\*\*

### **Vanille-Grieß im Glas (vegan)**

auf Erdbeer-Rhababerkompott mit Mandelkrokanttopping 10,90

**vanilla semolina in a jar (vegan)**

*on strawberry-rhubarb compote with almond brittle topping*

\*\*\*

### **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*

\*\*\*

### **Wir empfehlen:**

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

## 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 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

Carpaccio von der Rotgarnele 2, 4, 11  
“Gut Altona” Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,  
Senfei 3, 7, 9, 10, 11  
Thai-Beef Salat 2, 4, 5, 6, 9  
Burrata für Zwei 1, 7  
Gratinierter Ziegenkäse 7, 8, 10  
Karaage 1, 3, 6, 7, 11  
Tafelspitzconsommé 3, 6, 9, 10, 13  
Misosuppe 1, 6, 9, 11, 13  
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13  
Suppen-Trilogie 1, 3, 6, 9, 10, 11, 13  
Spargelsalat 11, 13

## Hauptspeisen

Heimischer Stangenspargel 3, 7, 13,  
Heimischer Stangenspargel (vegan) 1, 6, 10, 13,  
Fjordlachsfilet im Pergamentpapier 4, 6, 7, 9, 10,  
Kabeljau 4, 6, 7, 9, 13  
Pasta aus dem Parmesanlaib 1, 3, 6, 7, 9, 13,  
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 13  
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13  
Gebratenes Rinderfilet 6, 9, 13  
Lammschulter 1, 3, 7, 9, 10, 13  
Rinderschulter 6, 7, 9, 13  
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13  
Ramen / Ramen 1, 3, 6, 9, 11, 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  
Ente 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13

## Dessert/Dessert

Piña Colada 3, 5, 7, 8  
Hausgemachte Sorbet Variation 15  
Vanille-Rababer Grieß im Glas 1, 5, 6, 8  
Warmer Schokoladenkuchen 1, 3, 5, 7, 8