

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

Neles Canonita Sour-Spritz	0,20 l	8,90
-----------------------------------	--------	------

Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt

Erdbeer-Secco	0,20 l	8,90
----------------------	--------	------

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	0,30 l	9,90
---------------------	--------	------

Gin Mare / Tonic Water / grüne Essenz

Green George (alkoholfrei)	0,30 l	8,90
-----------------------------------	--------	------

Tonic Water / grüne Essenz

Alkoholfreie Aperitifs

LAORI-Ginger-Cup

Laori No. 2 Ginger Ale Ingwer Orange	8,90
--	------

LAORI-Spritz

Laori No. 4 Sekt alkoholfrei Orange	8,90
---	------

LAORI-Gin-Tonic

Laori No. 1 Tonic Water Gurke	8,50
-----------------------------------	------

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

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

Wiesen Obst | Johannisbeere | Soda

Aperitifs

Gut Altona Basil Hausgemachter Zitronen-Basilikum Likör mit Sekt	0,20 l	8,90
Neles Canonita Sour Spritz Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt	0,20 l	8,90
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,90
Lillet Berry mit Waldbeeren	0,20 l	8,90
Amerie Spritz Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt	0,20l	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
Nobilé - Sekt aus dem Markgräflerland	0,10 l	6,00
Martini Dry Bianco Rosso	0,05 l	5,90
Prosecco Spumante Rosé	0,10 l	5,50

Jetzt auch glasweise erhältlich

Diel de Diel

Deutschland - Nahe - Schlossgut Diel

Dieses Cuvée bestehend aus Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder verzaubert durch Frische, saftigen Körper, Würze und Eleganz. Ausgeprägte Frucht, feinwürziger Nachhall. Erstmals 1994 kreiert, für die Business Class der Lufthansa.

Heute gehört er zu einem der meistverkauften Weine des Schlossgut Diel

0,1 l 5,90 0,2 l 9,90

Weißer Merlot

Deutschland - Pfalz - Holz Weisbrodt

In der Nase ist er frisch-fruchtig und erinnert an saftige rote Johannisbeeren, Erdbeeren und einem Hauch Zitronenschale. Im Geschmack entpuppt er sich als überraschend füllig und griffig mit angenehmer Säure. Der Wein für laue Sommerabende.

0,1 l 5,90 0,2 l 9,50

Empfehlung des Küchenchefs

Vélorosé

Spanien - Mallorca - Tianna Negre

Verführerischer, zarter und frischer Wein, der Noten von frischen roten Früchten und leichten Blumennoten ausdrückt. Am Gaumen ist er seidig, ehrlich und sehr angenehm.

0,1 l 6,90 0,2 l 9,90

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: Ätherisch dichte Nase nach Mädesüß, Wacholder und dunkelfruchtiger Kirsche. Rauchige Noten

GESCHMACK: Kräftig dunkle Beeren unterlegt mit erdigen Noten. Trocken mit langem Nachhall.

EMPFEHLUNG: Rinderfilet, dunkle Geflügel, Lamm, gegrilltes Gemüse

„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.
Perfect for a quick snack or just to share. Sharing makes people happy.

Gambas al ajillo

in Knoblauch-Chiliöl gebratene Riesengarnelen mit geröstetem Baguette 18,90

Gambas al ajillo

Shrimp cooked in garlic-chili oil with toasted baguette

Unsere Weinempfehlung

Edition Gut Altona Rose, Rheinhessen, Georg Julius 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 a classic marinade, please let us know.)

Unsere Weinempfehlung

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

Marinierte Rote Bete (vegan)

dünn aufgeschnitten mit Wildkräutern und kandierten Walnüssen 13,90

Marinated beetroot

thinly sliced with wild herbs and candied walnuts

dazu gratinierter Ziegenkäse 16,90

with gratinated goat cheese

Unsere Weinempfehlung

Rosé La Cuvée du Soleil, Languedoc - trocken 0,2l 8,50

Pfifferlingssalat (vegan)

gebratene Pfifferlinge mit gerösteten Pinienkernen
getrockneten Tomaten und frisch gehobeltem Sommertrüffel 15,90

Chanterelle salad

*Sautéed chanterelles with toasted pine nuts, dried tomatoes
and freshly shaved summer truffle*

Unsere Weinempfehlung

Diel de Diel, Nahe - trocken 0,2l 9,90

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen
Recommendation from Chef Georg - my personal favorite among our current appetizers

Tataki von der Wassermelone (vegan)

Sous-Vide gegarte Wassermelone mit einem Topping
aus fein geschnittenen Salatherzen mariniert in einem Yuzu-Dressing
mit frisch gehobeltem Sommertrüffel und Ponzu Sauce 13,90

Watermelon Tataki

*Watermelon cooked sous vide with a topping of finely chopped lettuce hearts
marinated in a yuzu dressing, with freshly shaved summer truffle and ponzu sauce*

Unsere Weinempfehlung

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

Spanien trifft Italien (veggie)

Caprese mit feinstem Büffelmozzarella und Cherrytomaten trifft auf die
klassische spanische Gazpacho verfeinert mit Kräutercroûtons
und gerösteten Pinienkernen 14,90

Spain meets Italy (veggie)

*Caprese with the finest buffalo mozzarella and cherry tomatoes meets the classic Spanish
gazpacho refined with herb croutons and roasted pine nuts*

Unsere Weinempfehlung

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

Thunfischtatar

vom Gelbflossen-Thunfisch mit Yuzu-Parmesan-Spinatsalat
und geröstetem Lauch 17,90

Tuna tartare

of yellowfin tuna with yuzu parmesan spinach salad and roasted leek

Unsere Weinempfehlung

Vélorosé, Tianna Negre Mallorca, - trocken 0,2l 9,90

“New Style” Vitello Tonnato

frischer Thunfisch und rosa gebratener Kalbsrücken
auf asiatisch mariniertes Rote Bete und Wasabicreme 17,90

“New Style” Vitello Tonnato

*Fresh tuna and medium roasted veal back with asian style red beet
and wasabi cream*

Unsere Weinempfehlung

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

Snack/snack

Pimientos de Padrón (vegan)

ausgebacken und mit Maldon Sea Salt verfeinert 9,90

Pimientos de Padrón

deep-fried and seasoned with Maldon sea salt

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

Rich beef consommé

served with stuffed ravioli and a classic vegetable garnish

Pfifferlingcremesuppe (vegan)

mit gebratenen Pfifferlingen 10,90

Cream of chanterelle soup

with fried chanterelles

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, Pfifferling, Cocos-Curry)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

soup trilogy *served in small glasses*

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

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen/Main Courses

Pfeffersteak vom Thunfisch

rosa gebraten mit Tomatenfilets auf Kartoffelpüree
einer Miso-Tomaten-Nage und einem Beilagensalat 36,90

steak au poivre from a tuna fish

tomato slices, mashed potatoes, miso-tomato-nage and a salad

Unsere Weinempfehlung

Vélorosé, Tianna Negre Mallorca - trocken 0,2l 9,90

Heilbuttschollenfilet unter einer Avocado-Kräuterkruste

auf einem Pfifferlings-Tomaten-Ragout mit gebratenen Gnocchi 34,90

Halibut fillet with an avocado and herb crust

served on a chanterelle and tomato ragout with pan-fried gnocchi

Unsere Weinempfehlung

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat 33,90

Viennese veal schnitzel

served with lingonberries, fried potatoes, and a side salad

Probieren Sie hierzu unser:

Ols naturtrüb frisch vom Fass 0,3l 4,10

Rumpsteak 200g vom norddeutschen Weiderind

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

Rumpsteak (200g)

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

Küchenchef Georg empfiehlt:

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

Chef Georg recommends: One of my absolute favorite dishes

Mallorquinische Milchlammschulter

16 Stunden Sous-Vide gegart mit Pimientos de Padrón
einem gedämpften Semmelknödel und einer Thymian-Gemüsejus 39,90

Mallorcan suckling lamb shoulder

*Cooked sous vide for 16 hours with Pimientos de Patron, fried napkin dumplings
and a thyme vegetable jus*

Unsere Weinempfehlung

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

Filet vom heimischen Rind 200g

mit gebratenen Pfifferlingen, Sommergemüse, Kartoffelstampf
und einer Portweinjus 39,90

200g fillet of local beef

*served with sautéed chanterelles, summer vegetables, mashed potatoes
and a port wine sauce*

Unsere Weinempfehlung

Cotes de Rhone Rhone-Chateau de Saint Cosme 0,2l 9,50

Short Rip

(Rippenstück vom Rind, ca. 500g mit Knochen)

48 Stunden Sous-Vide gegartes Rippenstück vom dry aged Emsrind
mit Sommergemüse und Kartoffelstampf 38,90

Short Rib (beef short rib, approx. 500 g on the bone)

*Short rib from dry-aged Ems beef, cooked sous-vide for 48 hours
served with summer vegetables and mashed potatoes*

Probieren Sie hierzu unser:

Spaten Hell vom Fass 0,3l 4,20

Pfifferlinge á la Creme (veggie)

Rahmpfifferlinge mit gedämpften Semmelknödeln
und einem Beilagensalat 22,90

Chanterelles in Cream Sauce (vegetarian)

*Chanterelles in cream sauce with steamed bread dumplings
and a side salad*

Unsere Weinempfehlung

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

Hausgemachte Linguine mit gebratenen Pfifferlingen (vegan)

in einer leichten Pfifferlingcremesauce mit gerösteten Pinienkernen 22,90

Homemade Linguine (vegan)

with fried chanterelles in a light chanterelle cream sauce, roasted pine nuts

mit **gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 29,90

with roasted Kikok-chicken

mit **3 gebratenen Riesengarnelen** 31,90

with roasted king prawns

gerne auch mit fein geriebenem Parmesan (dann nicht mehr vegan)

You can also add finely grated Parmesan (in this case not vegan)

Unsere Weinempfehlung

Vélorosé, Tianna Negre Mallorca - trocken 0,2l 9,90

Hausgemachte Trüffel Pasta (vegan)

mit frisch gehobeltem Sommertrüffel

in einer leichten Trüffelsauce 22,90

homemade pasta with freshly grated summer truffle (vegan)

in a light truffle sauce

mit **gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 29,90

with roasted Kikok-chicken

mit **3 gebratenen Riesengarnelen** 31,90

with roasted king prawns

gerne auch mit fein geriebenem Parmesan (dann nicht mehr vegan)

You can also add finely grated Parmesan (in this case not vegan)

Unsere Weinempfehlung

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

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

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.

Burger 2026

“Gut Altona” Burger

200g 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 paniierter 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

200g 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

Zu unseren Burgern empfehlen wir

ein frisch gezapftes Oldenburger Ols naturtrüb vom Fass 0,3l 4,10

Desserts / *Desserts*

Erdbeer-Panna-Cotta

mit dunklem Valrhona-Schokoladenmousse
und einem Erdbeer-Kiwi-Ragout 10,90

Strawberry Panna Cotta

*with dark Valrhona chocolate mousse
and a strawberry-kiwi ragout*

Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)

Zitrone, Mango, Himbeere 9,90

sorbet variation (vegan)

homemade lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet

FrISChe Erdbeeren vom Alfkens Hof

mit Vanilleeis und Sahne 9,90

Fresh Strawberries

with vanilla ice cream and whipped cream

Erfrischende Zitronen-Trilogie (vegan)

Zitronenküchlein, Zitronen Crème brûlée und Zitronensorbet 10,90

Refreshing Lemon Trilogy (vegan)

Lemon Cupcakes, Lemon Crème Brûlée, and Lemon Sorbet

Unsere Weinempfehlung

Sauternes AOC- Chateau Grillon, Frankreich-Sauternes-2019 0,375l 35,00

Flüssiges Dessert

Espresso-Martini

Wodka trifft Espresso, verfeinert mit Kaffee- und Vanille Likör 9,90

Espresso Martini

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

Gambas al ajillo 1, 2, 4, 7
"Gut Altona" Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,
Rote Bete 8, 13
Pfifferlingssalat 5, 6, 9, 11, 13
Tataki von der Wassermelone 5, 6, 9, 11, 13
Spanien trifft Italien 1, 5, 6, 7, 13
Thunfischtatar 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13
New Style Vitello 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13
Tafelspitzconsommé 1, 3, 6, 9, 10, 13
Pimentos 15
Pfifferlingscremesuppe 9, 13
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13
Suppen-Trilogie 3, 6, 8, 9, 10, 13 (2 mit Garnele)

Hauptspeisen

Pfeffersteak vom Thunfisch 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13
Heilbuttschollenfilet 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Milchlammschulter 1, 3, 6, 7, 9, 13
Gebratenes Rinderfilet 1, 3, 6, 7, 9, 11, 13
Short Rip 3, 6, 7, 9, 13
Pfifferlinge a la Creme
Liguine mit Pfifferlingen
Trüffelpasta
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13
"Gut Altona" Burger 1, 3, 8, 10, 11
Ziegenkäse Burger 1, 3, 8, 11
Veganer Burger 1, 6, 8, 10, 11
Pulled Pork Burger 1, 3, 6, 8, 10, 11

Dessert/Dessert

Erdbeer-Pannacotta 3, 7, 8
Sorbet Variation 15
Frische Erdbeeren 1, 3, 5, 6, 7, 8
Zitronen Trilogie 1, 5, 6, 8, 13