

Herzlich Willkommen

im Hotel Restaurant Gut Altona

Bereits seit über 130 Jahren führen wir unser Hotel & Restaurant, nicht unweit des Wildeshäuser 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 Sommeraperitif - 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

Nobilé - Sekt aus dem Markgräflerland	0,10 l	6,20
Prosecco Spumante Rosé	0,10 l	5,90
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	7,50
Lillet Berry mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,50
Hugo St. Germain- Holunderblütenlikör mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,50
Wermuth Tonic badischer Winzer-Wermuth mit Tonic	0,30 l	7,90
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: 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 wofür 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.

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, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2022 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

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

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

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen

“New Style” Vitello Tonnato

frischer Thunfisch und rosa gebratener Kalbsrücken
auf asiatisch marinierter Rote Bete und Wasabicreme 18,90

“New Style” Vitello Tonnato

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

Unsere Weinempfehlung

Kallstadter Sauvignon Blanc, Weingut am Nil, 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

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

Chicken-Saté Spieße

marinierte und gebratene Hähnchenstücke nach thailändischer Art
verfeinert mit einer Erdnusssauce und Wildkräutern 15,90

Chicken saté skewers

*Marinated and fried chicken pieces, Thailand-style
refined with a peanut sauce and wild herbs*

Unsere Weinempfehlung

Cuvee de Soleil Rose IGP-Sieur D'Arque, Pays D'OC-trocken 2023 0,2l 8,50

Thunfischtatar

vom Gelbflossen Thunfisch mit Yuzu-Parmesan-Trüffel-Spinatsalat
und einen Creme von geröstetem Sesam
und frisch gehobeltem Sommertrüffel 18,90

Tuna tartare

*of yellowfin tuna with yuzu-parmesan-truffle-spinach salad
and a cream of roasted sesame and freshly sliced summer truffle 18,90*

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

beef consommé

with ravioli and vegetables

Hummerbisque

feine Hummercremesuppe mit Hummerravioli 12,90

Lobster Bisque

fine lobster cream soup with lobster ravioli

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 drei Suppen (Tafelspitz, Hummerbisque, Cocos-Curry)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

served in small glasses

soup trilogy

with all 3 soups (boiled beef consommé, creme of chanterelle, coconut curry)

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a fried king prawn

Hauptspeisen / *Main Course*

Gebratenes Fjordlachsfilet

auf Rote Bete-Risotto verfeinert mit Parmesanschaum 34,90

Roasted fjord salmon fillet

on beetroot risotto refined with parmesan foam

Unsere Weinempfehlung

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

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-mage and a salad

Unsere Weinempfehlung

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

Gebratenes Kotelett ca. 350 g

vom Landuro-Schwein mit Fettrand

(Kreuzung zwischen deutschem Landschwein und spanischem Duroc Schwein)
serviert mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 32,90

Roasted pork chop, 350g

from Landuro pork with fat edge

(cross between German Landuro pig and Spanisch Duroc pig)
served with pepper cream sauce, fried potatoes and a side salad

Probieren Sie hierzu unser:

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat 32,90

escalope of veal

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

Unsere Weinempfehlung :

Grauer Burgunder, Johannes Hörner, Pfalz - trocken 0,2l 8,50

Rumpsteak 200 g vom norddeutschen Weiderind

mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln, Pfefferrahmsauce
und einem Beilagensalat 34,90

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 gegrillten Pastinaken, Urkarotten, gelbe Rüben, Möhren und rote Bete
dazu auf einem mit Albaöl verfeinertem Selleriepüree
und Balsamico-Perlzwiebeln 38,90

roasted filet of local beef 200g

*with grilled parsnips, heirloom carrots, yellow beets, carrots and beetroot
served with celery puree refined with alba oil
and balsamic pearl onions*

Unsere Weinempfehlung

Primitivo, San Marzano, Italien - Apulien, trocken 2021 0,2l 8,50

Rosa gebratene Barberie Entenbrust

mit sommerlichem Gemüse, Herzoginkartoffeln und einer Kirschjus
mit Sauerkirschen 31,90

Pink roasted Barberie duck breast

with summer vegetables, duchess potatoes and cherry jus with sour cherries

Unsere Weinempfehlung

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

Küchenchef Georg empfiehlt:

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

Mallorquinische Milchlammschulter

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

Mallorcan suckling lamb shoulder

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

Unsere Weinempfehlung

Cotes du Rhone, Château de Sant Cosme, Frankreich, trocken 2022 0,2l 9,50

Zupf-Bolognese

vom Lamm, Rind und Schwein
mit sehr fein geriebenem Parmesan auf Spaghetti 23,90

Pulled Bolognese

with lamb, beef and pork with parmesan and homemade spaghetti

Unsere Weinempfehlung

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

Hausgemachte Trüffel Pasta (veggi)

mit frisch gehobeltem Sommertrüffel
und Parmesan in einer leichten Trüffelsauce 23,90
homemade tagliolini with freshly grated summer truffle
and parmesan in a light truffle sauce

mit **gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 30,90

with roasted Kikok- chicken

mit **3 gebratenen Riesengarnelen** 32,90

with roasted king prawns

Unsere Weinempfehlung

Scheurebe Kabinett-Weingut Spiess, Rheinhessen- feinherb 2023 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 **drei gebratenen Riesengarnelen** 29,90

with 3 roasted king prawns

Unsere Weinempfehlung

Cuvee de Soleil Rose IGP-Sieur D' Arque, Pays D'OC-trocken 2023 0,2l 8,50

Gegrilltes Wurzelgemüse (vegan)

Pastinaken, Urkarotten, gelbe Rüben, Möhren und rote Bete mit mariniertem
Rucola auf einem mit Albaöl verfeinertem Selleriepüree 21,90

roasted root vegetable

*with grilled parsnips, heirloom carrots, yellow beets, carrots and beetroot
served with celery puree refined with alba oil*

Unsere Weinempfehlung

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

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

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

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

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 Spätsommer mit sommerlichem Gemüse,
Herzoginkartoffeln und einer Kirschjus
mit Sauerkirschen

Die Ente servieren wir für 2 Personen p.P. 36,90

Wir empfehlen Ihnen eine Vorspeise zu bestellen, da die Zubereitung der Ente ca. 45 Minuten Zeit beansprucht.

Unsere Weinempfehlung

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

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 latesummer:
with summer vegetables, duchess potatoes and a cherry jus
with sour cherries

We recommend that you order a starter as the duck takes around 45 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

Crème brûlée

serviert mit einem hausgemachtem Sauerrahmeis 10,90

Creme brulee

served with homemade sour cream ice cream

Warmer Schokoladen-Haselnuss Kuchen (vegan)

auf Mangofruchtspiegel und Kirschsorbet 12,90

Warm chocolate- hazelnut- cake (vegan)

on mango fruit mirror and cherry sorbet

Französische Käseauswahl

Epoisses, Trappe D'Échourgnac, Fourme d'Ambert, Reblochon
mit Orangensenf, Trauben und einem Früchtebrot 15,90

cheese selection

*Epoisses, Trappe D'Échourgnac, Fourme d'Ambert, Reblochon
with orange mustard, grapes and a fruit loaf*

Unsere Weinempfehlung

29 Grapes Port, Quinta do Portal , Portugal, Douro 4cl 6,50

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

Gambas al ajillo 1, 2, 4, 7, 11
"Gut Altona" Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,
Spanien trifft Italien 1, 7, 9, 13
"New Style" Vitello Tonato 4, 6, 7, 9, 11, 13
Marinierte Rote Bete 8, 13
Chicken-Saté Spieße 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13
Thunfischtatar 4, 6, 7, 9, 11, 13
Tafelspitzconsommé 3, 6, 9, 10, 13
Hummerbisque 2, 4, 7, 9, 13
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13
Suppen-Trilogie 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 13

Hauptspeisen

Gebrautes Fjordlachsfilet 4, 7, 9, 13
Pfeffersteak vom Thunfisch 2, 4, 6, 7, 9, 11, 13
Gebrautes Kotelett 6, 7, 9, 10, 13
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Gebrautes Rinderfilet 6, 9, 13
Lammschulter 1, 3, 7, 9, 10, 13
Gebraute Entenbrust 6, 7, 9, 10, 13
Zupf-Bolognese 6, 7, 9, 13
Hausgemachte Trüffelpasta 1, 3, 6, 7, 8, 9, 13
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13
Gegrilltes Wurzelgemüse 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
Ente 6, 7, 9, 13

Dessert/Dessert

Fluffiger Kaiserschmarrn 1, 3, 7, 13
Hausgemachte Sorbet Variation 15
Crème brûlée 3, 7,
Warmer Schokoladen-Haselnuss Kuchen 1, 5, 8