

# 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

**Neles Cannonita 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

**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 8,90

### **LAORI-Gin-Tonic**

Laori No. 1 4cl | Tonic Water 0,2l | Gurke 8,50

### **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>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	8,90
<b>Neles Cannonita Sour Spritz</b> Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt	0,20 l	8,90
<b>Lillet Berry</b> mit Waldbeeren	0,20 l	8,90
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,90
<b>Hugo</b> St. Germain- Holunderblütenlikör mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,90
<b>Wermuth Tonic</b> Mallorquinischer-Wermuth mit Tonic	0,30 l	8,90
<b>Martini</b> Dry   Bianco   Rosso	0,05 l	5,90

# **Alkohlfreie 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 dicke 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, gegrillte 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.

### **Gebratene Riesengarnelen**

auf einem Avocado-Mango-Salat mit Pinienkernen,  
einer Chili Mayonnaise und Rucola 18,90

#### ***Fried king prawns***

*on an avocado and mango salad with pine nuts, chili mayonnaise and arugula*

#### ***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*

\*\*\*

### **Lachs-Mosaik-Carpaccio**

hauchdünn geschnittener Lachs mit Nori-Blättern ummantelt, mit einem  
Yuzu-Parmesan-Trüffel-Spinatsalat 17,90

#### ***Salmon mosaic carpaccio***

*wafer-thin slices of salmon wrapped in nori sheets,*

*served with a yuzu-parmesan-truffle-spinach salad*

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

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

### **Empfehlung vom Küchenchef Georg**

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen

### **Beef Tataki**

angebratenes Rindfleisch dünn aufgeschnitten mit eingelegtem heimischen  
Spargel, Cherrytomaten, Frühlingslauch und Peperoni,  
mariniert mit einer kalten Teriyaki-Hollandaise 18,50

#### ***Beef Tataki***

*Seared beef, thinly sliced, served with pickled local asparagus, cherry tomatoes, spring  
onions and chilli peppers, marinated in a cold teriyaki hollandaise*

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

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

### **Rote Bete Tatar** (vegan)

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

#### **beetroot tatar** (vegan)

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

dazu eine Ziegenfrischkäsecreme (veggi) 16,90

*fresh goat cheese cream (veggi)*

#### **Unsere Weinempfehlung**

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

\*\*\*

### **Burrata auf bunten Tomaten**

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

#### **Unsere Weinempfehlung**

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

\*\*\*

### **Eingelegter heimischer Spargel**

mit Erdbeeren, Peperoni, gerösteten Pinienkerne, altem Balsamico, einer Holunder-Chili-Creme und geräuchertem Lachs 17,90

#### **Pickled local asparagus**

*with strawberries, chilli peppers, toasted pine nuts, aged balsamic vinegar, a elderflower and chilli cream, and smoked salmon*

oder **vegane** Alternative ohne Lachs 14,90

*or as a vegan alternative without salmon*

#### **Unsere Weinempfehlung**

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

## **Suppen/Soups**

### **Kräftige Tafelspitzconsommé**

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

**beef consommé**

*with ravioli and vegetables*

\*\*\*

### **Spargelcremesuppe (vegan)**

mit heimischem 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, Spargel , Cocos-Curry)

in kleinen Weck-Gläsern serviert 11,90

*served in small glasses*

**soup trilogy**

*with all 3 soups (boiled beef consommé, miso, 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 (ca. 300g)*

*with sauce hollandaise or vegan hollandaise or melted butter and potatoes*

“Natur” <i>natural</i>	26,90 €
mit Holsteiner Schinken oder gekochtem Schinken <i>with raw-smoked or cooked Ham</i>	31,90 €
mit Schweineschnitzel <i>with pork cutlet</i>	31,90 €
mit Kalbsschnitzel <i>with veal cutlet</i>	36,90 €
mit gebratenem Fjordlachs <i>with fjord salmon</i>	36,90 €
mit gebratenem Seeteufel <i>with monkfish</i>	36,90 €
mit Riesengarnelen <i>with king prawns</i>	38,90 €
mit Rumpsteak (ca. 200g) <i>with rump steak</i>	39,90 €
mit Rinderfilet (ca. 200g) <i>with filet steak</i>	40,90 €

### ***Zum Spargel empfehlen wir***

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

Diel de Diel Nahe-Schlossgut-Diel 0,75l 38,00

## **Hauptspeisen/Main Course**

### **Gebratenes Fjordlachsfilet**

auf Babyblattspinat einer Schnittlauch-Noilly Prat Sauce  
und Rosmarinkartoffeln 36,90

#### ***Pan-seared fjord salmon fillet***

*served on baby spinach with a chive and Noilly Prat sauce  
and rosemary potatoes*

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

*Gut Altona Weiss Edition Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2023 0,2l 8,50*

\*\*\*

### **Gebratene Seeteufelmedaillons**

mit Miesmuscheln, mediterrane Risoni, krossem Baguette, Sauce Rouille,  
Bouillabaisse-Sud und einem Beilagensalat 36,90

#### ***Pan fried monkfish medallions***

*with mussels, Mediterranean risoni pasta, crispy baguette, rouille sauce  
and bouillabaisse broth*

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

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

\*\*\*

### **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*

**Küchenchef Georg empfiehlt:**

Eines meiner absoluten Lieblingsgerichte

**In Rotwein sanft geschmorte Rinderschulter  
(a la Esterházy)**

auf Selleriepüree 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***

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

\*\*\*

**Tranchen vom Rinderfilet (low carb)**

auf gebratenem grünem und weißen Spargel, Baby Möhren,  
mit asiatisch marinierten Shiitake Pilzen,  
bunten Sprossen und Teriyaki Sauce 38,90

***slices of local filet of beef (low carb)***

*served on sautéed green and white asparagus, baby carrots,  
with Asian-marinated shiitake mushrooms,  
assorted sprouts, and teriyaki sauce*

***Unsere Weinempfehlung***

Cotes de Rhone Rhone-Chateau de Saint Cosme 0,2l 8,90

\*\*\*

**Zarter Lammrücken unter einer Kräuterkruste**

auf Ratatouille mit gebratenen Macaire-Kartoffeln  
und einer eingekochten Lammjus 36,90

**Tender rack of lamb under a herb crust**

*on a ratatouille with roasted Macaire potatoes and a reduced lamb jus*

***Unsere Weinempfehlung***

Crianza, Spanien, Rioja Grimont trocken 0,2l 9.50.

\*\*\*

**Ein Highlight**

Am Tisch im Parmesanlaib flambiert und vollendet

**Pasta aus dem Parmesanlaib**

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

***Pasta from the parmesan loaf***

*homemade tagliolini at the table finished with a creamy parmesan sauce*

***Unsere Weinempfehlung***

Edition Gut Altona Weiss Weinhaus Flick, Rheinhessen-Trocken 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*

\*\*\*

## **Ramen**

**(Japanische Nudeln mit Toppings nach "Tan Tan Men" Art in einer Miso Suppe)**

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**

*Chardonnay CH Edition, Ulrich Osterloh, Niedersachsen, 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**

200 g frisch gegrilltes Rindfleisch in unserem klassischen Burgerbrötchen 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 paniertes 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**

200 g 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 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. 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 ;-)**

## **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. 38.90  
We recommend that you order a starter as the duck takes around 30 minutes to prepare.

## **Dessert** / *Dessert*

### **Cheesecake**

mit feiner Lavendelnote, dazu Caramellsoße  
und erfrischendem Zitronensorbet 9,90

#### ***Cheesecake***

*with a delicate hint of lavender, served with caramel sauce and refreshing lemon sorbet*

\*\*\*

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

Zitrone, Mango, Himbeere 9,90

#### ***sorbet variation*** (vegan)

*homemade lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet*

\*\*\*

### **Warmer Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Kern auf einem Beerenragout und Himbeersorbet 9,90

#### ***warm chocolate cake***

*with a liquid center on a berry ragout and raspberry 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 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, 3, 4, 7, 9, 11, 13  
"Gut Altona" Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11,  
Lachs-Mosaik-Carpaccio 1, 2, 4, 8, 9, 10, 11, 13  
Beef Tataki 1, 4, 6, 9, 11, 13  
Rote Bete Tatar 8, 13  
Burrata 1, 5, 6, 7, 8, 9, 13  
Eingelegter Spargel 1, 9, 11, 13  
Tafelspitzconsommé 3, 6, 9, 10, 13  
Spargelcremesuppe 9, 13  
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13  
Suppen-Trilogie 3, 6, 8, 9, 10, 13 (2 mit Garnele)

## Hauptspeisen

Heimischer Stangenspargel 3, 7, 13,  
Heimischer Stangenspargel (vegan) 1, 6, 10, 13,  
Fjordlachsfilet 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13  
Seeteufel 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 13, 14  
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13  
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13  
Gebratenes Rinderfilet 1, 3, 6, 7, 9, 11, 13  
Rinderschulter 6, 7, 9, 13  
Lammrücken 1, 3, 6, 7, 9, 13  
Pasta Parmesan 1, 3, 6, 7, 8, 9, 13  
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13  
Ramen 1, 3, 5, 6, 9, 11, 13  
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13  
"Gut Altona" Burger  
Ziegenkäse Burger  
Veganer Burger  
Pulled Pork Burger  
Ganze Ente 1, 6, 7, 9, 13

## Dessert/Dessert

Cheesecake 1, 6, 7  
Hausgemachte Sorbet Variation 15  
Schokoladenkuchen 1, 3, 7, 8