

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

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	8,50
Amerie Spritz Münsterländer Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt	0,20l	8,50
Neles Cannonita Sour Spritz	0,20 l	7,50
Madame Geneva Wild Berry rotwein-aromatisierter Gin mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
Lillet Berry mit Waldbeeren	0,20 l	8,50
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Soda	0,20 l	8,50
Hugo 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

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: 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

54,90 €

Vorspeisen/ Appetizer

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

Carpaccio von der Rotgarnele

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 Weiss, Weinhaus 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 Rosé, Weinhaus 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

Sauvignon Blanc, Ehrenstetten Rosenberg Markgräfler Winzer eG - trocken 2022 0,2l 8,00

Thai-Beef Salat

geschmortes Rindfleisch asiatisch mariniert, 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, Weinhaus 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

Edition Gut Altona Weiss, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 2022 0,2l 7,90

Suppen/Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

beef consommé

with ravioli and vegetables

Misosuppe (vegan)

mit Shiitake-Pilzen und krossen Gemüseteigtaschen 9,90

miso soup

with shiitake mushrooms and crispy vegetable pastry pocket

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, Miso, 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

Hauptspeisen/Main Course

Fjordlachsfilet im Pergamentpapier

mit grünem Spargel, Tomaten, Brokkoli und Junglauch
verfeinert mit einer Cafe de Paris Butter und Rosmarinkartoffeln 32,90

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 Skrei

mit Venere-Risotto verfeinert durch einen Safranschaum
serviert mit einem Beilagensalat 33,90

Skrei fried on the skin

*with Venere risotto refined with a saffron foam
served with a side salad*

Unsere REGIONALE Weinempfehlung

Chardonnay - Edition Weiss, Ulrich Osterloh, Deutschland (Visbek) - trocken 2023 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 24,90

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

Limne, Tenuta Roveglia - Lugana / 0,75l 29,50

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

Merlot Roi de Mari, Sieur D`Arques, Frankreich - Pays D`OC, 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

Lammkarree mit Kräuterkruste

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

Saddle of lamb gently cooked under a herb crust

*on ratatouille with fried macaire potatoes
and a boiled down lamb jus*

Unsere regionale Weinempfehl

Spätburgunder Edition Rot, Ulrich Osterloh, Deutschland (Visbek)-trocken 2022 0,75l 44,00

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

Mythos - Weingut Hubertushof, Mosel - trocken, 2020 0,75l 26.50

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** 25,90 *with roasted chicken breast*

mit **3 gebratenen Riesengarnelen** 27,90 *with 3 roasted king prawns*

Unsere Weinempfehlung

Silvaner - Weingut Reiss, Franken - trocken 2022 0,2l 8,50

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

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 25,50

mixed salads with fried king prawns

roasted pine nuts, cucumber, cherry tomatoes, pepper, herbs, fresh fruits

oder **mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust** 23,90 *or with roasted chicken breast*

oder als **veganer Salat** 18,90 *or as a vegan salad*

oder **mit gratiniertem Ziegenkäse** 21,90 *or with goat cheese*

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc - Ehrenstetten Rosenberg Markgräfler Winzer eG - trocken 2022 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 eingelegten Sauerkirschen mit Mandelkrokanttopping 10,90

vanilla semolina in a jar (vegan)

on pickled sour cherries 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

DIGESTIF

Ein Auszug aus unserem Digestif Angebot

Marillenbrand

Österreich - Axberg / Oberösterreich - Reisetbauer - Fruchtdestillat

Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typische Reife, elegante Steinobstnoten; am Gaumen weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz, mit rassisger Lebendigkeit, anhaltend.

Bei Hans Reisetbauer werden die sauberen und vollreifen Früchte zerkleinert und die Kerne abgetrennt.

Das so erhaltene Marillenmus bezeichnet man als Maische. Für einen Liter Marillenbrand werden ca. 16,5 kg Marillen benötigt.

2cl 9,50

Williamsbrand

Österreich - Axberg / Oberösterreich - Reisetbauer - Fruchtdestillat

Idealtypische, reife, saftige Frucht, dezente Würze, grasige Pikanz, lebendig und animierend; jugendliches Geschmacksbild mit schönem Frucht-Würze-Dialog.

Die Williamsbirne - Königin unter den Birnen - wächst auf tausenden Bäumen in den eigenen Obstgärten und wird ausschließlich von Hand gepflückt.

Die Früchte werden anschließend eingemaischt und bei 16-17° Celsius 7 Tage lang vergoren. Durch die anschließende, schonende Destillation erhalten wir den einzigartigen Williamsbrand.

Für einen Liter des Edelbrandes werden ca. 12,2 kg frische Williamsbirnen benötigt.

2cl 8,90

THE LÜBBEHUSEN - Single Cask PX

Deutschland - Emstek / Niedersachsen - Jens Lübbehusen - Whiskey

Das ist unverfälschter norddeutscher Whisky-Genuss. Ohne Kühlfiltrierung und ohne Farbstoffe, nur aus bestem Gerstenmalz und mit viel, viel Ruhe und Zeit gereift.

Hergestellt aus ungetorftem Gerstenmalz. Der New Make lagerte zuerst in Virgin White Oak Fässern und reifte anschließend mehrere Jahre in einem ehemaligen Pedro-Ximénez-Butt, bevor er in Fassstärke mit kräftigen 55,7 %vol. in die Flaschen abgefüllt wurde.

2cl 7,50

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

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

Hauptspeisen

Fjordlachsfilet im Pergamentpapier 4, 6, 7, 9, 10,
Auf der Haut gebratener Skrei 2, 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
Lammkarree mit Kräuterkruste 1, 3, 6, 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- Grieß im Glas 1, 5, 6, 8
Warmer Schokoladenkuchen 1, 3, 5, 7, 8