

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

Barkeeper's Choice	0,20 l	7,90
---------------------------	--------	------

Saisonal wechselnder Aperitif - Sprechen Sie uns einfach an

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
Sarti Spritz Sarti rosa mit Limette, Prosecco und Soda	0,20 l	8,90
Wermuth Tonic Mallorquinischer-Wermuth mit Tonic	0,30 l	8,90
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 9,50

Weißer Merlot

Deutschland - Pfalz - Holz Weisbrodt

In der Nase ist er frisch-fruchtig und erinnert an saftige rote Johannisbeeren, Erdbeeren und einen 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 5,90 0,2 l 9,50

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

59,90 €

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

Senfei (veggie)

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

Mustard egg (veggie)

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

Unsere Weinempfehlung

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

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen

Recommendation from Chef Georg - my personal favorite among our current appetizers

Tatar von Melone & Gurke mit Serrano-Schinken

Galiamelone, Cantaloupemelone und Bio-Gurken mariniert
mit Pistazien-Vinaigrette und Serrano-Schinken getoppt 16,90

Melon and Cucumber Tartare with Serrano Ham

*Galia melon, cantaloupe melon and organic cucumbers, marinated
with a pistachio vinaigrette and topped with Serrano ham*

Ohne Serrano-schinken (vegan) 13,90

Without Serrano ham (vegan)

Unsere Weinempfehlung

Diel de Diel Deutschland - Nahe - Schlossgut Diel 0,2l 9,90

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

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

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

Snacks

(Gut zum Teilen / good to share)

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

Iberico-Schinken-Kroketten

Vier Kroketten mit Georgs hausgemachter Aioli 10,90

Iberico ham croquettes

Four croquettes with Georg's homemade aioli

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/soups

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einem gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

Rich beef consommé

served with stuffed ravioli and a classic vegetable garnish

Hummerbisque

feine Hummercremesuppe mit Hummer Ravioli 13,90

Lobster Bisque

fine lobster cream soup with lobster ravioli

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

optionally with a roasted king prawn

Cocos-Curry-Cappuccino (vegan)

mit Mangowürfeln 10,90

Coconut-curry-cappuccino

with mango cubes

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

optionally with a roasted king prawn

Suppen-Trilogie

alle drei Suppen (Tafelspitz, Hummer, Cocos-Curry)

in kleinen Weckgläsern 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

Gebratener Kabeljau

auf einem Safran-Zitronen-Risotto, mariniertes Gurke und einer mit Kräuteröl
verfeinerten Beurre Blanc 36,90

Pan-fried cod

*served on a bed of saffron and lemon risotto, with marinated cucumber and a beurre blanc
enhanced with herb oil*

Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder Johannes, Axel Hörner, Pfalz-trocken 0,2l 8,90

Gebratenes Fjordlachsfilet

mariniert mit einer warmen Gemüse vinaigrette, gebratenen Salatherzen
und Rosmarinkartoffeln 36,90

roasted fjord salmon

with roasted lettuce and rosemary potatoes

Unsere Weinempfehlung

Weißer Merlot Deutschland - Pfalz - Holz Weisbrodt 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 from North German pasture-reared cattle (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
Macaire Kartoffeln und einer Thymian-Gemüsejus 39,90

Mallorcan suckling lamb shoulder

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

Unsere Weinempfehlung

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

Filet vom heimischen Rind 200g

mit buntem Gemüse, Macairekartoffeln
einer Trüffelweinjus und frisch gehobeltem Sommertrüffel 39,90

200g fillet of local beef

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

Unsere Weinempfehlung

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

Short Rib

(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. 500g 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

Hausgemachte Linguine mit gebratenen Garnelen

in einer leichten Hummercremesauce mit gerösteten Pinienkernen
und gehobelmtem Parmesan 32,90

Homemade linguine with pan-fried prawns

in a light lobster cream sauce with toasted pine nuts and shaved Parmesan

Unsere Weinempfehlung

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

Hausgemachte Trüffel Pasta (vegan)

mit frisch gehobelmtem Sommertrüffel
in einer leichten Trüffelsauce 24,90

homemade pasta with freshly grated summer truffle (vegan)

in a light truffle sauce

mit unserer **Gut Altona Chicken-Roll** 31,90

with Gut Altona chicken roll

mit **drei gebratenen Riesengarnelen** 33,90

with three 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 unserer **Gut Altona Chicken-Roll** 27,90 *with Gut Altona chicken roll*

mit **drei gebratenen Riesengarnelen** 29,90 *with three 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 frischen Früchte 27,90

mixed salads with fried king prawns

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

mit unserer **Gut Altona Chicken-Roll** 25,90

with Gut Altona chicken roll

als **veganer Salat** 18,90

as a vegan salad

mit **gratiniertem Ziegenkäse** 22,90

with goat cheese

Unsere Weinempfehlung

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

Caesar Salat mit unserer Gut Altona Chicken-Roll

Romana-Salatherzen mariniert mit Cesar-Dressing, Croutons, Speckpulver
Paprikawürfel und fein geriebenem Parmesan 25,90

Caesar salad with our Gut Altona chicken roll

*Romaine lettuce hearts marinated in Caesar dressing, croutons, bacon powder
diced peppers and finely grated Parmesan*

als Veggi-Salat (ohne Roll und Speckpulver) 18,90

as a veggie salad (without the wrap and bacon powder)

Unsere Weinempfehlung

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

Burger 2026

“Gut Altona” Burger

200g 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 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*

Schokoladen Brownie (vegan)

mit Waldbeerenragout und einem Cassissorbet 11,90

Chocolate brownie (vegan)

with wild berry compote and blackcurrant sorbet

Hausgemachte Sorbet Variation (vegan)

Zitrone, Mango, Cassis 9,90

sorbet variation (vegan)

homemade lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet

Erfrischende Zitronen-Trilogie (vegan)

Zitronenküchlein, Zitronen Crème brûlée und Zitronensorbet 11,90

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 Vanillelikör 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
Senfei 1, 3, 6, 7, 9, 10, 13
Tatar von Melone und Gurke 8, 9, 10, 13
Spanien trifft Italien 1, 5, 6, 7, 13
Carpaccio von der Rotgarnele 2, 4,
Pimientos 15
Iberico-Schinken-Kroketten 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14
Tafelspitzconsommé 1, 3, 6, 9, 10, 13
Hummerbisque 2, 4, 6, 7, 9, 13,
Cocos-Curry-Cappuccino 1, 6, 9, 10, 13
Suppen-Trilogie 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13

Hauptspeisen

Gebratener Kabeljau 1, 4, 6, 7, 9, 13
Gebratenes Fjordlachsfilet 4, 9, 10, 13
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
Linguine mit Garnelen 1, 2, 4, 6, 7, 9, 13,
Trüffelpasta 1, 9, 10, 11, 13,
Mildes Gelbes Thai Curry 1, 6, 9, 10, 13
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13
Cesar Salat 1, 3, 6, 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

Schokoladenbrownie 1, 5, 8, 13
Sorbet Variation 15
Zitronen Trilogie 1, 5, 6, 8, 13