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
wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Abend.





Vincent Ahrmann | Georg Schumacher | Malte Ahrmann

Aperitif-Empfehlungen

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

Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt

Barkeeper's Choice 0,20l 7,90

Saisonal wechselnder Aperitif | Sprechen Sie uns einfach an

Unser hausgemachter Klassiker – Green George

Gurke trifft exotische Frucht. Ananas und Passionsfrucht bringen mit 4 cl Gin Mare und Tonic die Freude ins Glas. Frisch, frech und fruchtig.

Green George 0,30l 9,90

Gin Mare | Tonic Water | grüne Essenz | Gurke

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

Tonic Water | grüne Essenz | Gurke

Alkoholfreie Aperitifs

LAORI-Ginger-Cup 0,30l 8,90
Laori No. 2 | Ginger Ale | Ingwer | Orange

LAORI-Spritz 0,20l 8,90
Laori No. 4 | Sekt alkoholfrei | Orange

LAORI-Gin-Tonic 0,30l 8,50
Laori No. 1 | Tonic Water | Gurke

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

Engelsflügel (Prisecco) von Jörg Geiger 0,10l 5,50
Wiesenobst | Johannisbeere | Soda

Aperitifs

Gut Altona Basil Hausgemachter Zitronen Basilikum Likör | Sekt	0,20l	8,90
Neles Canonita Sour-Spritz Mallorquinische Orange trifft auf prickelnden Winzersekt	0,20l	8,90
Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Soda | Orange	0,20l	8,90
Lillet Berry Lillet | Schweppes Wildberry | Beeren	0,20l	8,90
Amerie Spritz Münsterländer Himbeerlikör | Sekt Walderdbeeren	0,20l	8,90
Sarti Spritz Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Limette	0,20l	8,90
Wermuth Tonic Mallorquinischer Wermuth | Tonic | Rosmarin | Limette	0,30l	8,90
Martini Dry | Bianco | Rosso	5 cl	5,90
Prosecco Spumante Rosé	0,10l	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 den meistverkauften Weinen des Schlossguts Diel.

0,1l 5,90 0,2l 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.

0,1l 5,90 0,2l 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.

0,1l 5,90 0,2l 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. 0,375l 12,50

GERUCH: herb, erfrischende Stachelbeeren und grüne Paprika, leichte Honignoten der reifen Quitte und des Pfirsichs.

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. 0,375l 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. 0,375l 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, dunkles 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

Starter 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

One set price per person, regardless of your choices

61,90 €

Vorspeisen*/Starters*

Für den kleinen Hunger oder einfach zum Teilen. Teilen macht glücklich.
Perfect for a light bite or just to share. Sharing makes people happy.

Carpaccio von der Rotgarnele

verfeinert mit Limonenöl, Schnittlauch, Pinienkernen und Limettenabrieb 18,90
Red prawn carpaccio
finished with lime oil, chives, pine nuts and lime zest

Unsere Weinempfehlung
Gut Altona Weiss Edition, Weinhaus Flick, Rheinhessen - trocken 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 locally sourced beef
With a smoky marinade, wild herbs and parmesan
(If you prefer a classic marinade, please let us know)

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 (vegan)
thinly sliced with wild herbs and candied walnuts

dazu gratinierter Ziegenkäse 16,90
with baked goat´s cheese

Unsere Weinempfehlung
Grauer Burgunder Johannes, Axel Hörner, Pfalz – trocken 0,2l 8,90

***

Gebratene Entenleber

mit selbst eingelegten schwarzen Walnüssen
auf Kartoffelstampf mit einer Cassisjus 19,90
Pan-fried duck liver
with house-pickled black walnuts, mashed potato with a cassis jus

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

Empfehlung vom Küchenchef Georg

Mein persönliches Highlight bei unseren aktuellen Vorspeisen

Recommendation from Chef Georg

My personal favourite among our current starters

Cannelloni gefüllt mit rheinischem Sauerbraten

mit Weinbeeren, gerösteten Mandelsplittern und Nussbutterschaum 18,90

Cannelloni filled with Rhineland-style marinated pot roast

with raisins, toasted almond flakes and nut butter foam

Unsere Weinempfehlung

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

***

Burrata (veggie)

auf gepickelten Cherry-Tomaten, verfeinert mit Tomaten-Espuma, fein geriebenem Parmesan, Kräutercroutons und gerösteten Pinienkernen 16,90

Burrata (veggie)

served on picked cherry tomatoes, topped with tomato espuma, finely grated Parmesan, herb croutons and toasted pine nuts

Unsere Weinempfehlung

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

***

Asiatischer Glasnudelsalat (vegan)

mit mariniertem Gemüse, Shiitake-Pilzen, Räuchertofu und Wakame-Algen 14,90

Asian glass noodle salad (vegan)

with marinated vegetables, shiitake mushrooms, smoked tofu and wakame seaweed

Unsere Weinempfehlung

Vélorosé, Tianna Negre, Spanien Mallorca – trocken 0,2l 9,90

***

Iberico-Schinken-Kroketten

Vier Kroketten mit Georgs hausgemachter Aioli 10,90

Iberico ham croquettes

four croquettes with Georg's homemade aioli

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen/*Soups*

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einem gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage 10,90

Rich beef consommé

served with a filled ravioli and a classic vegetable garnish

***

Kürbiscremesuppe **(vegan)**

mit eingelegtem Kürbis und Kürbiskernöl 9,90

Pumpkin cream soup (vegan)

with pickled pumpkin and pumpkin seed oil

oder mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

or with a pan-fried king prawn

***

Steckrübencremesuppe

mit Mettwurst und Croutons 10,90

Swede cream soup

with German smoked sausage and croutons

mit Kräuteröl, ohne Mettwurst (vegan) 9,90

with herb oil, without the smoked sausage (vegan) 9,90

***

Suppen-Trilogie

alle drei Suppen (Tafelspitz, Kürbis, Steckrübe)
in kleinen Weckgläsern serviert 11,90

Soup trilogy

all 3 soups (beef consommé, pumpkin, swede, served in small glass jars)

mit einer gebratenen Riesengarnele + 3,50

with a pan-fried king prawn

Hauptspeisen/*Main Courses*

Gebratene Seeteufelmedaillons

auf einem Beluga-Linsen-Risotto, gepickelten Tomaten, Tomatenpüree, Hokkaido-Kürbis und einer mit Kürbiskernöl verfeinerten Kürbiscreme 36,90

Pan-fried monkfish medallions

on a beluga lentil risotto with pickled tomatoes, tomato purée, Hokkaido pumpkin and a pumpkin cream refined with pumpkin seed oil

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Edition Weiss, Weingut Ulrich Osterloh, Visbek Niedersachsen - trocken 0,2l 8,90

***

Gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln und Safransauce 36,90

Pan-fried salmon fillet

served on a bed of spinach with rosemary potatoes and saffron sauce

Unsere Weinempfehlung

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

***

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat 33,90

Viennese veal schnitzel

served with lingonberries, sautéed potatoes and a side salad

Probieren Sie hierzu unser:

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

***

Rumpsteak 200 g vom norddeutschen Weiderind

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

Rump steak from North German grass-fed cattle (200 g)

with sautéed mushrooms, fried potatoes, peppercorn cream sauce and a side salad

Unsere Weinempfehlung

Roi de Mari Merlot, Sieur d'Arques, Frankreich Languedoc – trocken 0,2l 8,90

Filet vom heimischen Rind 200 g

mit winterlichem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und einer Portweinjus 39,90

Fillet of local beef (200 g)

with winter vegetables, rosemary potatoes and a port wine gravy

Unsere Weinempfehlung

Vélorosé, Tianna Negre, Spanien Mallorca – trocken 0,2l 9,90

***

Rosa gebratener Rehrücken

mit gebratenem Rosenkohl, schwarzen Walnüssen, Kartoffelpüree
und einer Cassisjus 39,90

Saddle of venison, cooked pink

with pan-fried Brussels sprouts, black walnuts, mashed potato and a blackcurrant jus

Unsere Weinempfehlung

Côtes du Rhône, Château de Saint Cosme, Frankreich Rhône - trocken 0,2l 9,50

***

Hausgemachte Linguine mit gebratenem Hokkaido-Kürbis **(veggie)**

in einer leichten Kürbiscremesauce mit gerösteten Pinienkernen, Kürbiskernpesto
und gehobeltem Parmesan 22,90

Homemade linguine with pan-fried Hokkaido pumpkin

in a light pumpkin cream sauce with toasted pine nuts, pumpkin seed pesto and shaved parmesan

mit unserer **Gut Altona Chicken-Roll** 29,90

with our Gut Altona chicken roll

mit **drei gebratenen Riesengarnelen** 31,90

with three pan-fried king prawns

gerne auch ohne Parmesan und Pesto, dann ist es sogar **vegan!**

Also available without parmesan and pesto – making it vegan!

Unsere Weinempfehlung

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

Gegrilltes Wurzelgemüse (vegan)

Pastinaken, Urkarotten, gelbe Rüben, Möhren und Rote Bete auf einem mit Albaöl verfeinerten Selleriepüree und frischen Kräutern 22,90

Grilled root vegetables (vegan)

parsnips, heritage carrots, yellow beets, carrots and beetroot on a celery puree refined with Alba oil

Unsere Weinempfehlung

Rosé La Cuvée du Soleil, Sieur d' Arques, Frankreich Languedoc - trocken 0,2l 8,50

***

Kürbis-Bowl (vegan)

im geschmorten Hokkaidokürbis mit Basmatireis, getrüffelten Edamame, Rote Bete, gerösteten Kürbiskernen und einer Kürbiscreme 24,90

Pumpkin bowl (vegan)

served in a braised Hokkaido pumpkin with basmati rice, truffled edamame, roasted beetroot, pumpkin seeds and a pumpkin cream

Unsere Weinempfehlung

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

***

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen

dazu geröstete Kerne, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Kräuter und frische Früchte 27,90

Mixed salads with pan-fried king prawns

with toasted seeds, cucumber, cherry tomatoes, peppers, herbs and fresh fruit

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

with our Gut Altona chicken roll

als **veganer Salat** 18,90

as a vegan salad

mit **gratiniertem Ziegenkäse** 22,90

with gratinéed goat's cheese

Unsere Weinempfehlung

Riesling, Weingut Spiess, Rheinhessen - trocken 0,2l 8,50

Gut Altona Winterklassiker

Unsere Winterklassiker werden alle mit Rotkohl und Kartoffelklößen serviert.
Our winter classics are all served with red cabbage and potato dumplings.

Sechzehn Stunden gegarte krosse Gänsebrust oder -keule

mit einem mit Marzipan gefüllten Bratapfel, kandierten Maronen und Orangenjus 36,90

Crispy goose breast or leg, slow-cooked for 16 hours
with baked apple filled with marzipan, candied chestnuts and orange jus

***

Vierzehn Stunden gegarte halbe Ente

mit Orangenjus 36,90

Half of a duck
slow-cooked for 14 hours and served with orange jus

Unsere Weinempfehlung zu Ente & Gans
Primitivo San Marzano, Domodo, Italien Apulien – trocken 0,2l 8,50

***

Braten aus der Hirschkeule

mit gefüllter Preiselbeerbirne 32,90

Roast leg of venison
with a pear stuffed with lingonberries

Unsere Weinempfehlung
Hacienda Crianza, Grimon, Spanien Rioja – trocken 0,2l 9,50

***

Vermissen Sie Grünkohl auf unserer Karte?
Gerne servieren wir Ihnen ab 4 Personen auf Vorbestellung Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, Speck, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

Missing kale on our menu?
For 4 people or more, we are happy to serve Oldenburg kale with Kasseler (cured smoked pork), bacon, boiled sausage, Pinkel sausage and boiled potatoes – on pre-order

Das Beste kommt zum Schluss!

Unsere Gut Altona Ente

Wir beziehen unsere Enten vom Geflügelhof Nordheide in Wistedt.
Die Enten werden auf Freiflächen aufgezogen und haben doppelt so viel 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 Winter klassisch mit
Rotkohl, Kartoffelklößen und einer Orangenjus.

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
Merlot Roi de Mari, Sieur d'Arques, Frankreich Languedoc - trocken 0,2l 8,90

Wir haben täglich nur eine begrenzte Anzahl an Enten zur Verfügung.
Gerne können Sie Ihre Ente auch vorbestellen!

Ente gut, alles gut ;)

Saving the best till last

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 traditionally served in winter with
red cabbage, potato dumplings and an orange jus.

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.
We only have a limited number of ducks available each day.
You are welcome to pre-order your duck!

Burger

“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

200 g freshly grilled beef in our classic burger bun
with BBQ mayo, honey mustard sauce, lettuce hearts, tomato,
caramelised onions, cheddar, bacon and home-style chips

***

Ziegenkäse-Burger (veggie)

200 g frisch panierter Ziegenkäse im Brioche-Brötchen mit kandierten Walnüssen,
Rucola, Honey-Mustard-Sauce, Preiselbeeren
und Home Style Pommes frites 24,90

Goat's cheese burger (veggie)

200 g freshly breaded goat's cheese in a brioche bun with candied walnuts,
rocket, honey mustard sauce, lingonberries and home-style chips

***

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 slow-cooked and pulled Landuro pork neck,
refined with homemade BBQ sauce, chilli mayo, red cabbage coleslaw
in a brioche bun and home-style chips

***

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, chilli mayo, vegan
cheddar, lettuce hearts, tomato, caramelised onions and home-style chips

Zu unseren Burgern empfehlen wir

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

Desserts/*Desserts*

Fluffiger Kaiserschmarrn

mit Rum-Rosinen und hausgemachtem Zwetschgenröster 9,90

Fluffy Kaiserschmarrn

with rum-soaked raisins and homemade plum compote

***

Hausgemachte Sorbet-Variation (vegan)

Zitrone, Mango, Kirsche 9,90

Homemade sorbet selection (vegan)

lemon, mango, cherry

***

Gut Altona Dominostein

gefüllt mit dunklem Schokoladenmousse, Kirschgelee und crispy Nougat, dazu gibt's eine Nocke Kirschsorbet 11,90

Gut Altona Dominostein

filled with dark chocolate mousse, cherry jelly and crunchy nougat
served with a cherry sorbet

***

Warmer Schokoladen-Haselnuss-Kuchen (vegan)

auf Mangofruchtspiegel und Mangosorbet 12,90

Warm chocolate-hazelnut cake (vegan)

on mango coulis and cherry sorbet

***

Käseauswahl von Affineur Maison Kober

Eifelmilde, Umami, Felsbrocken und Crazy Berni Blue
mit Orangensenf, Weintrauben und Früchtebrot 16,90

Cheese selection from affineur Maison Kober

Eifelmilde, Umami, Felsbrocken and Crazy Berni Blue
with orange mustard, grapes and fruit bread

***

Flüssiges Dessert

Liquid dessert

Espresso-Martini

Wodka trifft Espresso, verfeinert mit Kaffee- und Vanillelikör 9,90

Espresso martini

Vodka meets espresso, refined with coffee and vanilla liqueur

<u>Auf Vorbestellung gibt es unsere ganze Gans für 4 Personen,</u>
<u>als 3-Gang-Menü:</u>

erweiterbar für zusätzliche Personen
Whole goose for 4 people as a 3-course menu, available on pre-order
can be extended for additional guests
(Anmeldungen bitte 24 Stunden vorher)
(Please order 24 hours in advance)

Kräftige Tafelspitzconsommé

mit einer gefüllten Ravioli und klassischer Gemüseeinlage
Rich beef consommé
served with stuffed ravioli and a classic vegetable garnish

***

Ganze knusprige Oldenburger Gans

Whole crispy Oldenburg goose

am Tisch tranchiert
und serviert mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, einem mit Marzipan gefüllten Bratapfel, Kartoffelklößen und einer Orangenjus
carved tableside for four people with red apple cabbage, Brussels sprouts, marzipan-filled baked apple, potato dumplings and an orange jus

***

Himbeersorbet mit Prosecco

Raspberry sorbet with prosecco

pro Person 56,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü
Spätburgunder Rotwein, Weingut Spiess, Rheinhessen-trocken 0,75l 29,50

Feiertage einfach gemacht!
Wir kochen für Euch auch für zu Hause!

Gans „to go“

für 4 Personen
Knusprige Gans
mit kräftiger Gänsesauce, Apfelrotkohl, kandierten Maronen
und hausgemachten Kartoffelknödeln
Eine ganze Gans für 4 Personen 159,00 €
Beilagen für weitere Personen 10,00 € pro Person
Leider können wir keine Gänse-Teilstücke (Brust oder Keule) anbieten.

Ente „to go“

für 2 Personen
Knusprige Ente
mit Orangenjus, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln
Eine ganze Ente für 2 Personen 69,90 €
Beilagen für weitere Personen 10,00 € pro Person

Nur auf Vorbestellung mit Vorauszahlung – bis 48 h vor Abholung
Abholzeiten an den Weihnachtstagen:
Heiligabend von 10:00 bis 12:00 Uhr
1. Weihnachtstag von 8:00 bis 18:00 Uhr
2. Weihnachtstag von 8:00 bis 15:00 Uhr

Wissenswertes
für die Gans und Ente „to go“
Die Speisen werden von unserem Küchenteam bereits für Sie vorgegart und im Anschluss luftdicht verpackt. Dadurch halten sich die verschiedenen Gerichte bis zu vier Tage bei einer sachgerechten Lagerung im Kühlschrank.

Sie erhalten jeweils eine detaillierte Anleitung, welche Schritte Sie zu Hause noch vornehmen müssen. Es sind lediglich ein Backofen und zwei Kochtöpfe mit Wasser erforderlich.

Es würde uns sehr freuen, wenn wir Sie mit den Menüs begeistern könnten. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Weihnachtsbuffet

(Am 1. und am 2. Weihnachtstag mittags)

Weihnachtliche Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Auswahl an italienischen Antipasti (vegan), kleine Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumpesto
Schottischer Räucherlachs mit Preiselbeersahne
Sanft gegarter Kalbstafelspitz, dünn aufgeschnitten, auf Meerrettichmousse mit Sauce Cumberland
Rote-Bete-Tatar mit einer Meerrettichcreme im Weckglas (vegan)

***

Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)

***

Gänsebrust
Geschmortes aus der Hirschkeule
Gedämpftes Lachsfilet
Blumenkohl-Steak mit Pilzragout
Apfelrotkohl, Rosenkohl, buntes Gemüse
Kartoffelknödel, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln
Orangenjus, Safransauce, Zimtjus

***

Weihnachtlich gefüllte Weckgläser
Spekulatius-Mousse mit Zimtkirschen
Rumpflaumen mit Vanillecreme (vegan)
Bratapfel-Tiramisu

Frische Waffeln

79,90 € inklusive aller genannten Getränke
Getränkepauschale von 11:30 bis 15:00 Uhr
(Rotwein, Weißwein, Bier, Sekt, alkoholfreie Softdrinks, Wasser, Kaffeespezialitäten
und als Digestif Georgs hausgemachter Apfellikör)

Weihnachtsmenü

(Am 1. Weihnachtstag mittags und abends und am 2. Weihnachtstag mittags)

Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)

***

Kross gebackene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,
einem mit Marzipan gefüllten Apfel, Orangenjus und kandierten Maronen
oder
Geschmortes aus der Hirschkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
oder
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln und einer Safransauce
oder
Gebratenes Blumenkohl-Steak auf Kartoffelpüree mit einem Pilzragout (vegan)

***

Weihnachtliche Dessertvariation
(auf Bestellung auch vegan erhältlich)

79,90 € inklusive aller genannten Getränke
Getränkepauschale von 11:30 bis 15:00 Uhr und von 17:30 bis 22:00 Uhr
(Rotwein, Weißwein, Bier, Sekt, alkoholfreie Softdrinks, Wasser,
Kaffeespezialitäten und als Digestif Georgs hausgemachter Apfellikör)

Allergene

1. **Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)**
2. **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
3. **Eier und Eiererzeugnisse**
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
“Gut Altona” Carpaccio vom heimischen Rind 7, 9, 11
Rote Bete 8, 13
Gebratene Entenleber 6, 7, 8, 9, 13
Cannelloni 1, 3, 7, 8, 9, 13
Burrata 1, 7, 9, 13,
Glasnudelsalat 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 13
Iberico-Schinken-Kroketten 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14
Tafelspitzconsommé 1, 3, 6, 9, 10, 13
Kürbissuppe 9, 13
Steckrübensuppe 13
Suppen-Trilogie 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13

Hauptspeisen

Gebratene Seeteufelmedallions 4, 6, 7, 9, 13
Gebratenes Fjordlachsfilet 4, 6, 7, 9, 13
Wiener Schnitzel vom Kalb 1, 3, 7, 11, 13
Rumpsteak 6, 7, 9, 10, 13
Gebratenes Rinderfilet 6, 9, 10, 13
Rehrücken 6, 8, 9, 10, 13
Linguine 1, 6, 7, 9, 13,
Gegrilltes Wurzelgemüse 9, 13
Kürbis Bowl 5, 8, 11, 13
Bunte Blattsalate 1, 5, 8, 9, 10, 13
Gänsebrust & Gänsekeule 6, 9, 13
Halbe Ente & ganze Ente 6, 9, 13
Braten aus der Hirschkeule 6, 9, 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*

Fluffiger Kaiserschmarrn 1, 3, 7, 13
Sorbet-Variation 15
Dominostein 1, 3, 5, 7, 8,
Schokoladen-Haselnusskuchen 1, 3, 5, 7, 8
Käseauswahl 1, 5, 7, 8, 10, 13