



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Wir danken den genannten Personen, ihren Familien und
Mitarbeitern für Ihre gesunde und wohlschmeckende
Unterstützung:



Andreas Hellfritz
Kartoffel-Hof Hellfritz,
Alveslohe



Timm Schümann
Enten und Spargel Paradies, Hasenmoor



Käsestrasse Schleswig-
Holstein die Qualitäts-Käsereien
des Nordens



Bernd Thies
Landschlachtereie,
Hemdingen



Jan Holst
Geflügel, Wild,
Hof Bimöhlen
Bad Bramstedt



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Bratkartoffeln / Fried Potatoes

mit 3 Spiegeleiern 10,10
... and 3 fried eggs

C G

mit Sauerfleisch und Remoulade 16,70
... with pickled pork in aspic and remoulade

A1 C I J L

mit Brathering 16,70
... and pickled herring

A1 J

Matjesfilet Hausfrauen Art 17,50
... and matjesfilet

A1 J

mit Roastbeef mit Remoulade 19,80
... with roast beef and remoulade

A1 C L J

Kleine Gerichte / small dishes

Toast mit Tomate, Schinken, Käse 11,50
Grilled toast, tomato, ham and cheese

A1 G L

Bauernfrühstück 12,70
„Farmersbreakfast“

C G L

Gemüsepfannkuchen mit Kräuterquark, Salat 12,20
Vegetable pancake with herb curd, salad

A1 C G

Baguette

Mit Mettwurst 5,- Mit Katenschinken 5,80
... with german mettwurst ... with kate ham

A1 G

Mit Käse, Kochschinken oder gemischt 5,-
... with cheese, cooked ham or mixed

A1 G



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Vorspeisen / Starter

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Grana Padano 14,70
Carpaccio from beef with sliced parmesan

L G H7 14

Ruccolasalat in Sherry-Nussdressing, gehobelter Grana Padano 10,40
Rucicola salad in cherry-nut dressing, sliced parmesan

L G H7 14

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und gehackten Walnüssen, Salat 13,30
Gratinated goat cheese with honey and chopped walnuts, salad

L G H7 14

Suppe / Soup

Tomatensuppe mit Sahnehaube 6,90
Tomato soup with cream topping

G

Hauptgerichte / Main Dishes

Spaghetti Bolognese, Grana Padano 12,20

A1 G I

Frikadellen mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 12,60
Meat balls, savoy cabbage and potatoes

A1 C G

Kaden-Burger vom Kalb, hausgemachte Dijon-Senfsauce,
Pommes Frites 19,90

Calf - burger, dijon mustard - sauce, pommes frites

A1 C G J

Schnitzel mit Käse gefüllt, Marktgemüse, Bratkartoffeln 19,90
Schnitzel, stuffed with cheese, vegetables, fried potatoes

A1 C G

Lachsschnitte auf Blattspinat in Rahm, Petersilienkartoffeln 30,80
Salmon on creamed spinach, parsley potatoes

A1 D G

Putensteak mit Tomate und Ziegenkäse überschmolzen,
Römersalatherzen, Cesardressing 19,90

Turkey steak, melted tomato and goat cheese, salad, cesardressing

A1 C G J L

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Salat 28,70
Wiener Schnitzel, fried potatoes, salad

A1 C G

Rumpsteak 200g, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat 31,20
Rumpsteak, herb butter, fried potatoes, salad

G L



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Salate / Salads klein 5,80 / groß 10,60
Salat Cesar klein 7,- / groß 11,80
dazu / with

A1 CG JL

Chicken Wings 7,-
... with chicken wings

L

Geflügelstreifen 5,-
... with poultry stripes

L

Garnelen 9,90
... with prawns

L

A1 CG JL

Vegan

6 Mini-Frühlingsrollen 5,90
6 Mini spring rolls

A1 L

Tomatensuppe 6,90
Tomato soup

I

Spaghetti mit Gemüsebolognese, Schnittlauch 12,20
Spaghetti with Vegetablesbolognese, chives

A1 I

Salatteller, Klein 5,80 Salatteller, gross 10,60
Mixed salad, small Mixed salad, large

L

Beyond-Burger mit Pommes Frites 19,90
Vegan burger, french fries

A1 I J

Zweierlei Sorbet mit Früchten 9,80
Two kinds of sorbet with fruits

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis 9,20
Apple strudel with vanilla ice cream

A1 CG

Kleine Crème Brûlée 4,90
Small crème Brûlée

CG



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Beilagen und Änderungen Supplements and changes

Beilagenänderungen € 1,-
auf Bratkartoffeln 2,50

Roast potatoes

Beilagen

1 Spiegelei 1,60

Fried egg

1 Scheibe Bacon 0,50

1 Garnelen 2,-

Portion Gemüse 5,-

vegetables

Portion Sauce 3,80

Kleine Pommes Frites 3,-

Große Pommes Frites 5,-

Bratkartoffeln 4,50

Salzkartoffeln 3,-

Nudeln 3,-

Süßsauersauce 1,30

Remoulade 1,30

Quark 1,30

Grana Padano 1,50



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Erfrischungen 0,2l / 0,4l

Distel ^{15, 16}, Grapefruit and Bitter Lemon 3,70 / 5,10
Spezi, Cola, Cola light, Fanta ^{5, 15, 19, 20} 3,50 / 4,70
Apfelschorle ⁸, Apple spritzer 3,50 / 4,70
Weinschorle ¹⁴, Spritzer 0,2l 5,90
Johannisbeerschorle, Red currant spritzer 3,50 / 4,70
Rhabarberschorle, Rhubarb spritzer 3,50 / 4,70
Maracujaschorle ⁵, Passion fruit spritzer 3,50 / 4,70
Kirschschorle, Cherry spritzer 3,50 / 4,70
Johannisbeer-Tonicschorle ¹⁶, Red currant/Tonic 3,80 / 5,20
Mineralwasser Fürst Bismarck 2,70 / 3,70
Mineralwasser Fürst Bismarck 0,2l 6,30
Fürst Bismarck, still 2,70 / 3,70
Schweppes Bitter Lemon 3,80 / 5,20
Schweppes Tonic Water 3,80 / 5,20
Thomas Henry Tonic 4,60

Säfte 0,2l 3,80 / 0,4l 5,20

Apfelsaft ⁵, Applejuice
Orangensaft, Orange juice Maracujanektar ⁵, Passionfruit nectar
Rhabarbernektar, Rhubarb nectar Grapefruitsaft, Grapefruit juice
Johannisbeernektar, Red currant nectar Kirschnektar, Cherry nectar
Kiba-Nektar ⁵, Cherry/Banana nectar

Bier

König Pilsener vom Fass 0,3l 4,30 / 0,4l 5,40
Köstritzer Schwarzbier vom Fass 0,3l 4,50 / 0,5l 6,70
Erdinger Hell 0,5l 5,70
Alsterwasser ^{2, 12, 21} 0,3l 4,30 / 0,4l 5,40
Alsterlemon ¹⁶ 0,4l 5,40
König Pilsener, alkoholfrei, Flasche 0,33l 4,20
Erdinger Hefeweizen, Alkoholfrei und Kristall 0,5l 5,70
Weizen-Alsterwasser 0,5l 6,-
Weizen-Grapefruit alkoholfrei 0,33l 4,40



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Heisse Getränke

- Kaffee, Tasse ¹⁹ 3,- / Becher ¹⁹ 4,-
Kännchen Kaffee ¹⁹ 5,50
Espresso ¹⁹ 2,90 / Espresso, doppelt ¹⁹ 4,40
Cappuccino ^{19, 22} 4,70
Milchkaffee ^{19, 22} 4,50
Latte Macchiato ^{19, 22} 4,50
Latte Macchiato mit Amaretto/Baileys ^{19, 22} 6,50
Latte Macchiato mit Haselnuss/Caramelsirup ^{15, 17, 22} 6,50
Tee, Glas 4,- / Kännchen 5,50
Becher Schokolade mit Sahne ^{3, 9, 22} 4,50
Becher Schokolade mit Rum ^{3, 9, 22} 6,40
- Glühwein ¹⁴ 5,50
Rumgrog 5,50
Irish Coffee ^{19, 22} 8,50

Aperitifs

- Martini Bianco, Rosso, Extra Dry ^{12, 14} 5cl 6,-
Sandemann Sherry Cream, medium, Fino ¹⁴ 5cl 4,50
Campari Soda ¹⁵ 7,-
Campari Orange ¹⁵ 7,50
Aperol Spritz ^{15, 16} 7,50
Hugo ¹⁷ 7,80
Lillet Wild Berry ^{14, 17} 7,80
Pampelle Spritz ^{14, 17} 8,50

Obstbrände

- Kadener Apfelbrand 2cl 4,20 4cl 6,20
Fränkische Obstbrände: Mirabelle, Kirsche, Williams Birne, Zwetschge ¹⁶,
Obstler 2cl 4,- / 4cl 5,50
Fränkischer Quittenbrand 2cl 5,-
Schwechower Himbeergeist 2cl 5,80
Schladerer Himbeergeist 2cl 5,50 Schladerer Williamsbirne 2cl 5,-
Schladerer Sauerkirsch 2cl 7,80 Ziegler Waldhimbeere 2cl 9,80



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Spirituosen

Oldesloer Korn 2cl 3,20 / 4cl 4,20
Helbing Kümmel 2cl 3,20 / 4cl 4,20
Aalborg Jubiläumsaquavit 2cl 3,70 / 4cl 5,-
Linie Aquavit 2cl 4,20 / 4cl 5,20
Malteser Aquavit 2cl 3,70 / 4cl 5,-
Wodka Absolut 2cl 4,- / 4cl 5,50
Grappa Nonino Vusionär 2cl 4,50
Grappa Alexander Chardonnay/Prosecco¹⁴ 2cl 5,50
Calvados 4cl 5,50
Armagnac 4cl 6,90
Sambuca 2cl 4,- 4cl 5,20
Ouzo 2cl 3,20 / 4cl 4,20
Jägermeister 2cl 3,40 / 4cl 4,40
Averna ¹⁴ 4cl 4,70
Ramazotti ¹⁴ 4cl 4,70

Longdrinks

Gordons Gin mit Schweppes Tonic ¹⁶ 8,90
Bombay Gin mit Schweppes Tonic ¹⁶ 10,90
Roku Gin mit Thomas Henry Tonic ¹⁶ 12,90
Granit Gin mit Thomas Henry Tonic ¹⁶ 12,90
Ungava Gin mit Thomas Henry Tonic ¹⁶ 12,90
Hendricks Gin mit Thomas Henry Tonic ¹⁶ 12,90
Gin Sul mit Thomas Henry Tonic 14,90
Wodka Lemon 9,50
Whisky Cola 9,50
Bacardi Cola 9,50
Havanna Cola 9,50
Pernod Cola 9,50



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Offene Weine 0,2L

Müller Thurgau, Franken ¹⁴ 5,50
Chardonnay ¹⁴, Baden¹⁴ 6,70
Grauer Burgunder, Pfalz ¹⁴ 6,70
Weisser Burgunder, Baden ¹⁴ 6,70
Riesling, Mosel¹⁴ 7,70

Rose, Franken ¹⁴ 6,70

Merlot, Südfrankreich ¹⁴ 6,70
Lemberger mit Trollinger, Württemberg ¹⁴ 7,20
Primitivo Doppio Passo ¹⁴ 8,-
El Coto Rioja Crianza ¹⁴ 7,80
Montes Cabernet Sauvignon ¹⁴ Chile 7,70

Sekt/Champagner

Hausmarke „Gut Kaden“ ¹⁴	0,1l	4,30
Hausmarke „Gut Kaden“ ¹⁴ auf Eis	0,2l	5,30
Rosa Sekt, Lergenmüller ¹⁴	0,1l	5,10
Rosa Sekt, Lergenmüller ¹⁴ auf Eis	0,2l	6,30
Secco Perle de Palait ¹⁴	0,1l	4,30
Secco Perle de Palait ¹⁴ auf Eis	0,2l	5,30

Hausmarke „Gut Kaden“ 0,75l 20,70
Secco Perle de Palait 0,75l 20,70
Rosa Sekt, Lergenmüller 0,75l 24,70

Moet & Chandon Brut Imperial 0,75l 90,-
Veuve Cliquot 0,75l 98,-



Restaurant Gut Kaden
Johann Alt

Sehr geehrte Gäste,
obwohl wir die bei uns verwendeten Zutaten sorgfältig auswählen und trennen und bei den angewendeten Zubereitungsmethoden ebenfalls sehr sorgfältig vorgehen, kann in unserer Küche eine Kreuzkontamination von Allergenen jedoch nicht gänzlich ausgeschlossen werden.
Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste auf folgende Auflistung.
Unsere Servicemitarbeiter beantworten gerne Ihre Fragen.

A Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut) B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse H Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Cashewnuss, 4 Pekanuss, 5 Pistazie, 6 Macadamianuss und Queenslandnuss, 7 Walnuss) I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse L Schwefeldioxid und Sulphite M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 = Stabilisator Eisen-II-gluconat 2 = Säuerungsmittel E330 3 = Sojalecithine E322 4 = Schwefeldioxid 5 = Antioxidationsmittel 6 = Zuckerkulör E150c 7 = Trennmittel E535 8 = Glukosesirup 9 = Emulgator 10 = Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl 11 = Verdickungsmittel: Guarkernmehl 12 = Zitronensäure 13 = Phosphat 14 = Sulfite 15 = Farbstoffe 16 = Chininhaltig 17 = Aromastoffe 18 = Säureregulator
19 = Koffeinhaltig 20 = Phenylalaninquelle 21 = natürliches Zitronen-Limetten-Aroma 22 = Milchprodukt