

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen
schöne kulinarische Stunden
im Ahlmanns und hoffen, Sie mit unserer Küche zu
überraschen und zu begeistern.

Ihr Ahlmanns Team

APERÖ

Reh, Gewürzcracker & Rotkohl
Stör, Mandarine & Walnuss
Boudin Noir & Pastinake
Emmer, Alter Frieze & Birne

MENÜ

Forelle

Bunte Bete, griechischer Joghurt & Portulak

Meeresfrüchte

Safran-Risotto, Krustentierschaum & Estragon

Fermentierte Karotte

Haselnuss, Karottensaft & Koriander

Meeräsche

Roter Quinoa, Meerrettich & Wirsing

Heide Ente

Shiitake, Rettich & Rosenkohl

Buren - Ziege

Ratatouille, Olive & Mandel

Txogitxu Rind 6 Jahre

Kohlrabi, Butternut Kürbis & Heidelbeere

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

Holsteiner Bratapfel

Sternanis, Pistazie & Calvados

Petit Four & Goodie

3 Gang Menü 68,00 EUR
Für jeden weiteren Gang berechnen wir 17,00 EUR

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 **Wachenheimer Goldbächel P.C.** Riesling
Weingut Dr. Bürklin - Wolf / 0,1l 10,50 EUR

2016 **Le Haute Lieu sec**
Domaine Huet / 0,1l 10,50 EUR

2017 **Trebbiano D´Abruzzo Amphora**
Francesco Cirelli / 0,1l 9,00 EUR

2014 **Heimboung Riesling**
Domaine Zind - Humbrecht / 0,1l 12,50 EUR

2013 **Langhe Rosso DOC**
Roagna / 0,1l 11,50 EUR

Trappist Dubbel
La Trappe / 0,33l 6,00 EUR

2012 **Somni / Magnum**
Portal del Priorat / 0,1l 13,50 EUR

2012 **M.R. Moscatel**
Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

2006 **Sauternes**
Château La Clotte-Cazalis / 0,05l 13,50 EUR

Weine & Biere berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 86,50 EUR