

Liebe Gäste,

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

Ihr Ahlmanns Team

APERERO

Landhuhnleber, Perlzwiebel & Lila Kartoffel
Fenchel, Limone & Waffel
Reh, Rosenkohl & Gewürzcracker
Taschenkrebs, Avocado & Rettich

MENÜ

Förde Garnele

Gurke, Dill & Cashewkerne

Meeräsche

Roter Quinoa, Meernetzich & Wirsing

Blumenkohl

Dunkelbier, Bianchetto Trüffel, Mohn & Shiso

Lofoten - Kabeljau

Staudensellerie, Melisse & Rote Bete Sud

Ochsenschwanz

Aubergine, Mole & Joghurt

Alter Hahn

Brathähnchen – Dashi, Grüne Bohnen & Boskop

Rubia Gallega

Stängelkohl, Topinambur & Schwarzer Knoblauch

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

Blutorange

Buchweizen, Buttermilch & Olivenöl

Petit Four & Goodie

3 Gang Menü 72,00 EUR
Für jeden weiteren Gang berechnen wir 18,00 EUR

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 UBE Miraflores
Bodega Cota 45 / 0,1l 8,00 EUR

2015 Riesling Basalt
Weingut Odinstal / 0,1l 12,50 EUR

5½ Knoten Porter
Czernys Küstenbrauerei / 0,33l 6,50 EUR

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

2016 Natsch
Weingut Alois Lageder / 0,1l 10,50 EUR

2017 Clos de Rochebonne Beaujolais Blanc AC
Château Thivin / 0,1l 11,00 EUR

2010 Gran Vinya Son Caules
Vins Miquel Gelabert / 0,1l 12,50 EUR

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

2011 Aestas Siciliae N. 3
COS / 0,05l 12,00 EUR

Weine & Biere berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 86,00 EUR