

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

Gedörrtes Holstein – Rind, Daikon Kresse & Chili
Fenchel, Limone & Waffel
Reh, Eiszapfen & Gewürzcracker
Taschenkrebs, Avocado & Rettich

MENÜ

Förde Garnele

Gurke, Dill & Cashewkerne

Seehecht

Kimchi, Champignon & Nashi Birne

Blumenkohl

Dunkelbier, Bianchetto Trüffel, Mohn & Shiso

Lofoten - Kabeljau

Staudensellerie, Melisse & Rote Bete Sud

Ochsenschwanz

Aubergine, Mole & Joghurt

Stubenküken

Junger Raps, Hanfsaat, Belugalinsen & Apfel

Salzwiesenlamm

Zucchini, Buchweizen, Perlzwiebel & Porree

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

Ziegenmilch

Rhabarber, Kerbel & Weizengrieß

Petit Four & Goodie

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

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 Quarzit Riesling

Weingut Peter Jakob Kühn / 0,1l 7,50 EUR

2017 Faß 12 Riesling Große Lage

Weingut Peter Lauer / 0,1l 10,50 EUR

5½ Knoten Porter

Czernys Küstenbrauerei / 0,33l 6,50 EUR

2017 Cerasuolo Amphora

Francesco Cirelli / 0,1l 7,50 EUR

2016 Natsch

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

2013 Sylvaner CK

Stefan Vetter / 0,1l 11,50 EUR

2016 Sancerre Rouge AC

Domaine Vacheron / 0,1l 12,50 EUR

2014 M.R. Moscatel

Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

2017 Schlossberg Rieslaner Auslese

Weingut Odinstal / 0,05l 14,50 EUR

Weine & Biere berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 84,00 EUR