

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
Feldsalat Gazpacho & Sonnenblumenkerne
Topinambur & gereifter Ziegenkäse
Hering, Rote Zwiebel & Schwarzbrot

MENÜ

Förde Garnele

Gurke, Dill & Cashewkerne

Selenter Goldforelle

Karotte, Kopfsalat & Erdbeere

Holsteiner Spargel

Holunder, Ziegenquark & Wildkräuter

Makrele

Chicorée, Malz & Passionsfrucht

Kalbsbries

Erbsen, Erdnuss & Miso

Stubenküken

Junger Raps, Hanfsaat, Belugalinsen & Apfel

Salzwiesenlamm

Zucchini, Buchweizen, Perlzwiebel & Porree

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

Erdbeere

Heu, Milch & Waldmeister

Petit Four & Goodie

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

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 **Riesling** vom roten Schiefer
Weingut Clemens Busch / 0,1l 8,00 EUR

2016 **Mataperezosa**
Fuentes del Silencio / 0,1l 12,50 EUR

2017 **Pet Nat**
Judith Beck / 0,1l 7,50 EUR

2017 **Trenzado**
Suertes del Marques / 0,1l 8,50 EUR

2015 **Hard**
Weingut Ziereisen / 0,1l 12,00 EUR

2013 **Sylvaner CK**
Stefan Vetter / 0,1l 11,50 EUR

2016 **Il Frappato**
Occhipinti / 0,1l 10,00 EUR

2014 **M.R. Moscatel**
Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

2017 **Schlossberg** Rieslaner Auslese
Weingut Odingstal / 0,05l 14,50 EUR

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