

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

Pulled Pork Dumpling & Zitronengras  
Sepia, Schwarzer Knoblauch & Salzzitrone  
Kalbszunge, Sommertrüffel & Wilder Spargel  
Basilikum, Olivenöl & eingelegte Tomate

## MENÜ

### Norwegische Jakobsmuschel

Cantaloupe Melone, Tomate & Amaranth

### „Kleverhof Tomaten“

Burrata, Taggiasca Olive & Kräuterwaffel

### Dorade Royal

Gurke, Mandel & Kapernäpfel

### Wolfsbarsch

Fenchel, Grapefruit & Wildreis

### Ente

Russischer Roter, Pfifferlinge & Junge Karotten

### Susländer Schweinebäckchen

Kirsche, Knoblauch & fermentierte Kartoffel

### Dicke Rippe vom Black Angus Rind

Saubohnen, Röstzwiebel & Artischocke

### Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

### Ahlmanns Eistee

Pfirsich, Himbeere & Bergamotte

### Petit Four & Goodie

3 Gang Menü 72,00 EUR

Für jeden weiteren Gang berechnen wir 18,00 EUR

Probiert,  
diskutiert & für gut befunden...

### 2011 Chablis Clos BÉru Monopole

Château de Béru / 0,1l 13,50 EUR

### 2018 Eichhorn

Weingut Manincor / 0,1l 10,00 EUR

### 2017 Riesling vom roten Schiefer

Weingut Clemens Busch / 0,1l 8,00 EUR

### Witte Trappist

La Trappe / 0,33l 6,50 EUR

### 2015 Chardonnay

Vins Miquel Gelabert 0,1l 12,50 EUR

### 2011 Terrers Gran Reserva Brut Nature

Recaredo / 0,1l 9,50 EUR

### 2015 Morei Teroldego

Elisabetta Foradori / 0,1l 12,50 EUR

### 2014 M.R. Moscatel

Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

### 2011 Aestas Siciliae No. 3 Vino Dolce

COS / 0,05l 14,50 EUR

Weine berechnen wir pro Glas!  
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 89,00 EUR