

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

Blutwurstkräpfen, Apfel & Kartoffelchip  
Wolfsbarsch & Pistazie  
Kalbszunge, Sommertrüffel & Wilder Spargel  
Basilikum, Olivenöl & eingelegte Tomate

## MENÜ

### Zander

Rote Bete, Bulgur & Haselnuss

### „Kleverhof Tomaten“

Burrata, Taggiasca Olive & Kräuterwaffel

### Dorade Royal

Gurke, Mandel & Kapernäpfel

### Heilbutt

Büsumer Krabbe, Aprikose & Madras – Curry

### Ente

Russischer Roter, Pfifferlinge & Junge Karotten

### Susländer Schweinebäckchen

Kirsche, Knoblauch & fermentierte Kartoffel

### Luma Kalbsrücken

Kürbis, Steinpilze & Serviettenknödel

### 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...

2017 Fontanasanta Manzoni Bianco  
Elisabetta Foradori / 0,1l 8,50 EUR

### 2018 Eichhorn

Weingut Manincor / 0,1l 10,00 EUR

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

### 2014 Heimboung Riesling

Domaine Zind - Humbrecht / 0,1l 13,00 EUR

### 2017 Chardonnay R

Weingut Kühling - Gilott 0,1l 11,50 EUR

2012 Terrers Gran Reserva Brut Nature  
Recaredo / 0,1l 9,50 EUR

### 2013 Langhe Rosso DOC

Roanga / 0,1l 12,50 EUR

### 2014 M.R. Moscatel

Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

### 2006 Sauternes

Château La Clotte – Cazalis / 0,05l 13,00 EUR

Weine berechnen wir pro Glas!  
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 88,50 EUR