Trüffelzeit im Ahlmanns

Selleriebrioche
Vacherin Mont d´Or, Holsteiner Cox & Albatrüffel
35,00 EUR

APERO
Zwiebelsud, Ingwer & Miso
Reh – Dumpling, Granatapfel & Ponzu
Rindertatar, Lauch & Traubenkernöl
Rauchaal, Kohlrabi & Melisse

MENÜ

Zander
Fenchel, Moosbeere & Ölrauke

Seehecht
Rosenkohl, Schmorzwiebel & Haselnuss

Flintbeker Lachsforelle
Radieschen, Schwarzwurzel & Buttermilch

Kalbsherz
Kürbis, Salzlimette, Herbsttrüffel & Buchweizen

Karotte, Karotte, Karotte
Rauchmandel, Mandarine & Radicchio Treviso

Huhn von Lars Odefey
Haferwurzel, Grünkohl & Hühnerbouillon

Salzwiesen Lamm
Aubergine, Topinambur & Peperoni

Käse von Affineur Antony
Hausgemachtes Früchtebrot

Rote Bete
Kakao, Zimtblüte & Pistazie

Petit Four & Goodie

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

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2017 **Trenzado**
Suertes del Marqués / 0,1l 7,50 EUR

2016 **Spill**
Ton Rimbau / 0,1l 12,00 EUR

**Witte Trappist**
La Trappe / 0,33l 6,00 EUR

2018 **Fuoripista** Pinot Grigio
Elisabetta Foradori / 0,1l 12,50 EUR

2017 **Auxerrois** Basalt Magnum
Weingut Odinstal / 0,1l 14,50 EUR

2016 **Hard** Chardonnay
Weingut Ziereisen / 0,1l 12,50 EUR

2016 **Rah** Syrah
Weingut Alois Lageder / 0,1l 12,00 EUR

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

**Tradition Demi – Sec**
Champagne De Sousa et Fils / 0,1l 16,50 EUR

Weine berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 95,00 EUR