

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

Wachtelei, Zimt & Haselnuss
Falafel, Gewürzjoghurt & Cranberrys
Fenchel, Krabbe & Meerrettich
Rindertatar, Traubenkernöl & Röstzwiebel

MENÜ

Kieler Lachsforelle

Champignon, Porree & Ponzu

Förde - Garnele

Röstgemüse, Mixed Pickels & Verjus

Seezunge

Grünkohl, Linsen & Curryblätter

Blumenkohl

Rote Zwiebel, Wintertrüffel & Mole

Kalbskopf

Kabeljau, Birne & Schwarze Nüsse

Schweinebauch

Schwarzwurzel, Römersalat & Parmesan

Zweierlei vom Ochsen

Sellerie, Wirsing & Ducca

Käse von Affineur Antony

Hausgemachtes Früchtebrot

Holsteiner Apfel

Topinambur, Vollmilchschokolade & Grenadine

Petit Four & Goodie

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

Probiert,
diskutiert & für gut befunden...

2018 Scheurebe

Weingut Wittmann / 0,1l 7,00 EUR

2017 Trebbiano 'D Abruzzo Amphora

Francesco Cirelli / 0,1l 9,00 EUR

2016 Le Haut – Lieu demi sec

Domaine Huet / 0,1l 10,50 EUR

Lager

LilleBräu / 0,33l 4,80 EUR

2016 Caroline Gemischter Satz

Weingut Pranzegg / 0,1l 12,50 EUR

2017 Chardonnay

Vins Miquel Gelabert / 0,1l 12,00 EUR

2014 Langhe Rosso DOC

Roanga / 0,1l 12,50 EUR

2014 M.R. Moscatel

Telmo Rodriguez / 0,05l 7,50 EUR

2018 Bambule PetNat Pinot Noir

Weingut Judith Beck / 0,1l 9,00 EUR

Weine berechnen wir pro Glas!
Das komplette Weinmenü erhalten Sie für 81,00 EUR