



## HERZLICH WILLKOMMEN IM DAS AHLBECK HOTEL & SPA\*\*\*\*S

Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir lieben echten Geschmack und kochen mit durchweg frischen und größtenteils regionalen Produkten. Auf Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe verzichten wir konsequent.

Für die Qualität unserer Zutaten sorgen ausgewählte Lieferanten:

Transgourmet, Rostock  
Insel Groß- und Einzelhandel Doganay, Seebad Heringsdorf  
Birnbäum & Kruse See- und Küstenfischerei, Wolgast  
Delta Feinkost, Hamburg  
Havelland Express, Berlin  
Anklamer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Relzow

Aufgrund der aktuellen Situation haben wir Ihnen für Ihre Sicherheit noch mehr Platz geschaffen.

Wenn Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und Zutaten der Gerichte haben, gibt Ihnen unser Serviceteam gerne Auskunft.

Kommen Sie nun erst einmal an und stimmen sich mit dem Brot aus unserer hauseigenen Bäckerei „DER AHLBÄCKER“ auf eine genussvolle Zeit ein.

Guten Appetit!  
**Ihr DÜNE 48 TEAM**

## FLAMMKUCHEN



### ORIGINAL

Crème Fraîche | Speck | Zwiebel

8,50 Euro

### GRATINIERT

Crème Fraîche | Speck | Zwiebel | Käse

9,50 Euro

### SPARGEL

Crème Fraîche | Spargel | Zwiebel | Parmesan

13,50 Euro

### RÄUCHERLACHS

Crème Fraîche | Zwiebel | Gurke | Dill | Meerrettich

14,50 Euro

## SALATTELLER

Rohkost | Crôutons | Dressing 8,50 Euro



TOMATEN-OLIVEN-VINAIGRETTE | JOGHURT-BASILIKUM-DRESSING

### WAHLWEISE MIT:

3 Garnelen

+ 7,00 Euro

Rinderstreifen

+ 5,00 Euro

Ziegenkäse

+ 2,00 Euro

## VARIATION VOM HERING

Die Heringsschwärme werden auch Silber des Meeres genannt

Rote Bete | Apfel | Gurke

9,50 Euro



## SPARGELCREMESUPPE

Es gibt ca. 220 Arten aus der Gattung Spargel.

Schinken | Croutons **8,50 Euro**



## FISCHSUPPE DAS AHLBECK

von heimischen Fischen

Pernod | Gemüse | Safran | Fischfilet  
**9,50 Euro**



## PASTA TOMATE OLIVE

Der weiße essbare Kern wächst in Pinienzapfen

Ziegenkäse | Pinienkerne

14,50 Euro

## 1/2 PFUND SPARGEL

Die Sauce Hollandaise ist wahrscheinlich im 18. Jahrhundert in der Normandie entstanden.

Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln

14,50 Euro



## WIENERSCHNITZEL

Original vom Kalb

Spargel | Sauce Hollandaise | Frühkartoffeln

22,50 Euro



## GEGRILLTES ENTRECOTE

Entrecote wird aufgrund des Fettauges in der Mitte auch Rib Eye genannt.

Speckbohnen | Macaire-Kartoffeln

24,50 Euro



## GEBRATENES LACHSFILET

Seine Fleischfarbe erhält der Lachs durch seine Nahrung.

Spargel | Bandnudeln

23,50 Euro



## FILET VOM STEINBUTT

Seinen Namen verdankt der schuppenfreie Fisch übrigens Höckern auf der dunkleren Oberseite, die an kleine Steinchen erinnern.

Algensalat | Sesam | Venere-Reis

28,50 Euro



## TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohnen haben einen süßlichen, leicht bitteren und vanilleähnlichen Geschmack.

Rhabarber | Erdbeere

9,50 Euro



## HEIDELBEERMUSSE

Traditionell wird die Heidelbeere mit einem Heidelbeerkamm gerntet.

Sanddorneis | Schokolade

10,50 Euro

