

D Ü N E • 4 8

● ● ● r e s t a u r a n t

HERZLICH WILLKOMMEN IM
DAS AHLBECK HOTEL & SPA*****

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
- Birnbaum & Kruse See- und Küstenfischerei, Wolgast
- Delta Feinkost, Hamburg
- Havelland Express, Berlin
- Anklamer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Relzow
- Fleischerei Kaeding, Bad Sülze

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



DAS AHLBECK

HOTEL & SPA

D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

VORSPEISEN

Salatteller

Rohkost | Crôutons | Dressing.....8,50 €

Wahlweise mit:

Honig-Senfdressing | Joghurtdressing

3 Garnelen..... + 7,50 €

Ziegenkäse..... + 3,00 €

Hähnchenbrust..... + 4,50 €

Stubenküken-Galantine

Ziegenkäsecreme |

Karottenmousse | Nüsse.....10,50 €

Strammer Max vom Hering

Apfel | Sellerie | Eicreme.....9,50 €

SUPPEN

Rote Linsencremesuppe

Kürbiskern-Sesamcrunch.....8,50 €

Tomatisierte Fischsuppe

Safran | Gemüse | Fischfilets.....9,50 €

Pilzcremesuppe

Balsamico | Croûtons.....8,50 €

VEGETARISCH

Kräuterspätzle

Spinat | getrocknete Tomaten |

Zwiebeln | Rahmsauce |

Pinienkerne.....14,50 €

Bandnudeln mit Pfifferlingen

Rahmsauce | Parmesan |

Rucola.....15,50 €



D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebrautes Lachsfilet
Pfifferlinge | Gnocchi
..... **24,50 €**

Confiertes Rotbarschfilet
sautiertes Gemüse | Kartoffelröstimuffin
..... **22,50 €**

Filet vom Heilbutt
grüner Spargel | Safranrisotto... **27,50 €**

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Kotelette vom Havelländer
Apfelschwein
gepickelte Zucchini |
Tomaten-Kartoffelpüree..... **22,50 €**

In Rauch aromatisierte Entenbrust
fermentierte Karotten |
Parmesan-Polenta **24,50 €**

Sous vide gegarte Rinderbrust
Pfifferlinge | Macaire-Kartoffeln
..... **23,50 €**

DESSERT

Blaubeer-Kokos-Crème Brûlée
Joghurt-Limetteneis..... **9,50 €**

Schokoladen-Espressomousse
Vanille-Kirschragout |
Karamellschaum **10,50 €**

Deutsche Biokäseauswahl
Feigensenf | Nüsse | Obst..... **13,50 €**

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Original
Crème Fraîche | Speck |
Zwiebeln..... **8,50 €**

Flammkuchen gratiniert
Crème Fraîche | Speck |
Zwiebeln | Käse..... **9,50 €**

Flammkuchen Räucherlachs
Crème Fraîche | Zwiebeln |
Gurke | Dill | Meerrettich **14,50 €**

Flammkuchen Barbecue
Crème Fraîche | Zwiebeln |
Hähnchen | Romanasalat |
Barbecuesauce **13,50 €**



VEGETARISCHES MENÜ

Rote Linsencremesuppe
Kürbiskern-Sesamcrunch

Kräuterspätzle
Spinat | getrocknete Tomaten |
Zwiebeln | Rahmsauce | Pinienkerne

Blaubeer-Kokos-Crème Brûlée
Joghurt-Limetteneis

Menü Preis **30,00 €**

