



ESSEN IST LEBENSLUST. GUTES ESSEN IST LEBENSGENUSS.

Darum haben wir nur eines im Sinn: Ihnen das Leben so genussvoll wie möglich zu machen. Schön, dass Sie in unserem Restaurant Platz genommen haben.

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

Wir lieben echten und puren Geschmack. Darum sind unsere Gerichte durchweg aus frischen und größtenteils regionalen Produkten zubereitet. Auf Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe verzichten wir konsequent.

Regionales & Saisonales neu interpretiert: In unserer Show-Küche können Sie uns übrigens beim Kochen Ihrer Köstlichkeiten über die Schulter schauen.

Doch kommen Sie erst einmal an und stimmen sich mit dem Brot aus unserer hauseigenen Bäckerei „DER AHLBÄCKER“ auf eine sinnensfreudige Zeit bei uns ein.

Für die Frische 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

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

Da wir jedes Gericht ganz frisch für Sie zubereiten, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen. Lassen Sie sich dadurch nur nicht von Ihrem Plausch abhalten.

Freuen Sie sich auf unsere kulinarischen Genüsse und lassen Sie es sich gut gehen.

Guten Appetit!
Ihr DÜNE 48 TEAM

FLAMMKUCHEN



ORIGINAL

Crème Fraîche | Speck | Zwiebel

8,50 Euro

GRATINIERT

Crème Fraîche | Speck | Zwiebel | Käse

9,50 Euro

VEGETARISCH

Crème Fraîche | Feldsalat | Ei | Croutons

13,50 Euro

RÄUCHERLACHS

Crème Fraîche | Zwiebel | Gurke | Dill | Meerrettich

14,50 Euro

HÄHNCHEN

Crème Fraîche | Zwiebel | Karpfen | Sardelle | Tomate

13,50 Euro

ZUM ANFANG

SALATTELLER

Rohkost | Crôutons | Dressing 8,50 Euro



TOMATEN OLIVEN VINAIGRETTE | PARMESAN DRESSING | JOGHURT BASILIKUM DRESSING

WAHLWEISE MIT:

3 Garnelen + 7,00 Euro Rinderstreifen + 5,00 Euro
Hähnchenbrust + 4,00 Euro Ziegenkäse + 2,00 Euro

DARGERER FORELLE SAUER EINGELEGT

Dargen ist ein kleiner Ort auf der schönen Insel Usedom

Linsen | Gurke | Meerrettich 10,50 Euro

ZIEGENKÄSE SPINAT STRUDEL

Täglich gibt eine Ziege 2-3 Liter Milch

Feige | Traube | Nuss 9,50 Euro



TAPASTELLER POMMERN

Unsere Tapas sind Kleinigkeiten aus unseren
schönen Land Pommern

Käse | Miniknacker | Rollmops | Schmalz
12,50 Euro Eingelegte Zwiebel | Räucherfisch

D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

PASTINAKEN SENFSUPPE

Beliebteste Form des Senfs in Deutschland
ist mittelscharfer Senf, auch Delikatess-Senf genannt

Kartoffelcroûtons | Granatapfel 8,50 Euro



SOLJANKA MAL ANDERS

Soljanka ist eine säuerlich-scharfe Suppe der ehemaligen DDR.

Stubenkükenpraline | Gemüse 9,50 Euro



FISCHSUPPE DAS AHLBECK

von heimischen Fischen

Pernod | Gemüse | Safran | Fischfilet
9,50 Euro

VEGETARISCHES MENÜ



ZIEGENKÄSE SPINATSTRUDEL

Feige | Traube | Nuss

TOMATENSUPPE

Pinienkern | Kräuter

HIMMEL & ERDE VEGETARISCH

Kartoffelkühlein | Apfel Chutney | Vegane Blutwurst

VARIATION VON SORBET

Saisonales Obst

3 GANG ABENDMENÜ 31,- Euro

4 GANG ABENDMENÜ 36,- Euro

D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant



HIMMEL & ERDE VEGETARISCH

Himmel und Erde ist ein traditionelles, in vielen Gebieten Deutschlands bekanntes Gericht und stammt aus dem 18. Jahrhundert.

Kartoffelküchlein | Apfel Chutney | Vegane Blutwurst
14,50 Euro

CANNELONI MIT AVOCADO

Büffelmozzarella ist ein italienisches Käseprodukt aus Wasserbüffelmilch.

Tomate | Büffelmozzarella | Grüner Spargel **14,50 Euro**



MAISHÄHNCHENBRUST IM BROTMANTEL

100 % gefüttert mit Mais

Zweierlei Karotte | Grüner Spargel | Nüsse
20,50 Euro



GEGRILLTE LAMMKOTELETTS

Das Lammfleisch kommt von einem Privatzüchter
aus Sarnow bei Anklam.

Bohnenpüree | Crunch | Knoblauchpolenta
23,50 Euro

DUETT VOM RIND

Rotkohl ist reich an Mineralstoffen wie Eisen und Vitamin C.

Filet | Rinderroulade | Blaukraut | Kartoffelpüree
26,50 Euro



LACHSFILET UNTER DER KARTOFFELSCHUPPE

Seine Fleischfarbe erhält der Lachs durch seine Nahrung

Gurke | Senf | Mini Ofenkartoffel
22,50 Euro



GEBRATENES ZANDERFILET

Der größte in Deutschland gefangene Zander wog 15 Kilogramm.

Granatapfel | Blumenkohl |
24,50 Euro Kartoffelbaumkuchen

FILET VOM STEINBUTT

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

Lauchzwiebeln | Feige | Walnuss Risotto
28,50 Euro



JOGHURT PANNA COTTA

Basilikum wird auch Basilienkraut oder Königskraut genannt.

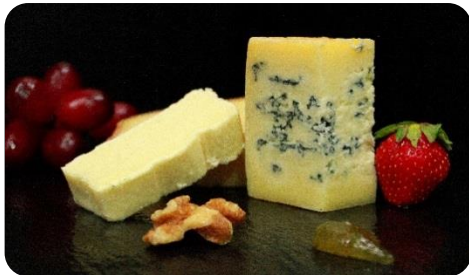
Basilikum Melone | Sektsüppchen
9,50 Euro



WEISSE SCHOKOLADENCREME

Die erste Kakaobohne brachte Christoph Kolumbus aus Amerika mit

Birne | Himbeerchips
10,50 Euro



DEUTSCHE BLOKÄSEAUSSWAHL

Insel Usedom | Friesland

Feigensenf | Nüsse

klein 12,50 Euro

Groß 14,50 Euro