



## 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

### ZIEGENKÄSE

Crème Fraîche | Zwiebel | Rucola | Nüsse

13,50 Euro

### RÄUCHERLACHS

Crème Fraîche | Zwiebel | Gurke | Dill | Meerrettich

14,50 Euro

## ZUM ANFANG

### 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

### ROASTBEEF „TONNATO-STYLE“

Der bekannte Klassiker aus Italien abgeleitet.

Kapern | Thunfischsauce | Rucola

10,50 Euro

### VARIATION VOM HERING

Die Heringsschwärme werden auch Silber des Meeres genannt.

Rote Bete | Apfel | Gurke

9,50 Euro



D Ü N E • 4 8



restaurant

## GETRÜFFELTE PILZCREMESUPPE

Pilze sind bekannt für ihren hohen Eiweißanteil und geringen Fettanteil.

Rucola-Pesto | 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



## PILZ RISOTTO

Ein Laib Pamigiano Reggiano benötigt etwa 520 Liter Milch.

Grüner Spargel | Parmesan | Lauchzwiebeln

14,50 Euro



## GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST

Maishähnchen wird überwiegend mit Mais gefüttert.

Grüner Spargel | Pilz-Parmesan-Serviettenknödel  
20,50 Euro



## KOTELETTE VOM LAMM

Das Lammfleisch kommt von einem Privatzüchter aus Sarnow bei Anklam.

Zweierlei Bohnen | Macaire-Kartoffeln  
25,50 Euro

## GEGRILLTES ENTRECOTE

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

Rote Zwiebeln | getrüffeltes Selleriepüree  
24,50 Euro



## GEBRATENES LACHSFILET

Seine Fleischfarbe erhält der Lachs durch seine Nahrung.

Pilze | Parmesan | Pasta Risotto

23,50 Euro



## GEBRATENES ZANDERFILET

Der größte in Deutschland gefangene Zander wog 15 Kilogramm.

Blattspinat | Kartoffelpüree

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.

Erdbeersorbet

9,50 Euro



## HEIDELBEERMOUSSE

Traditionell wird die Heidelbeere mit einem Heidelbeerkamm geerntet.

Sanddorneis | Schokolade

10,50 Euro



## DEUTSCHE BLOKÄSE-AUSWAHL

Friesland

Feigensenf | Nüsse

13,50 Euro