

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

Genuss als Lebensart

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen, wo gutes Essen nicht nur Leidenschaft, sondern eine Berufung ist. Jedes Gericht in unserem Restaurant ist ein Versprechen: reiner Geschmack, frische Zutaten und eine liebevolle Zubereitung. Von der Hand in den Mund – wir setzen auf Qualität und Regionalität, ohne Kompromisse.

Einblicke und Genuss

Beobachten Sie unsere Köche in der Show-Küche, wie sie mit Sorgfalt und Hingabe Ihre Speisen zubereiten und beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit frisch gebackenem Brot aus unserer Bäckerei „DER AHLBÄCKER“.

Unsere Zutaten beziehen wir von ausgewählten Partnern, um Ihnen nur das Beste zu bieten.

- Transgourmet, Rostock
- Insel Groß-und Einzelhandel Doganay, Seebad Heringsdorf
- Birnbaum & Kruse See-und Küstenfischerei, Wolgast
- Delta Feinkost, Hamburg
- Havelland Express, Berlin
- Fleischerei Kaeding, Bad Sülze
- Rungis Express, Berlin



Sollten Sie Fragen zu unseren Gerichten haben, steht Ihnen unser aufmerksames Serviceteam jederzeit zur Verfügung. Wir bitten um Verständnis für eventuelle Wartezeiten, da Frische bei uns oberste Priorität hat.

Wir wünschen Ihnen einen unvergleichlichen Genuss und eine zauberhafte Zeit bei uns.

Ihr Düne 48

TEAM

Vorspeise

SALAT BOWL

mit knackigen Radieschen, Gurke, Tomaten, süßer Mango, roter und gelber Paprika, mariniertem Quinoa, gerösteten Nüssen und jungen Blattsalaten mit Dressing von der Kalamansi-Limette

10,50 Euro

WAHLWEISE MIT:

5 Garnelen: 24,50 Euro

Ziegenkäse: 19,50 Euro

Streifen von der Maishähnchenbrust: 18,50 Euro

ROTE BETE CARPACCIO



mit karamellisiertem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Birne, knackigem Rucola und einem Himbeerdressing

15,50 Euro

2 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

in aromatisierter Butter gebraten, Kürbisrisotto und Granola aus gerösteten Kürbiskernen

19,50 Euro

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Kapernäpfeln, knackigem Rucola, gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Olivenöl

17,50 Euro

Suppen

CONSOMMÉ VON DER ENTE

mit Pfifferlings Ravioli und gewürfeltes Wurzelgemüse

12,50 Euro

TOMATENSUPPE

mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan

9,50 Euro

KÜRBIS INGWERSUPPE

verfeinert mit Kokosmilch, dazu Granola aus gerösteten Kürbiskernen und getrocknete Aprikosen

10,50 Euro

USEDOMER FISCHCREMESUPPE

mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

Fleisch

SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST

dazu glasierte Fingermöhren und cremiges Pilz-Risotto

26,50 Euro

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

mit Senf verfeinerten Grünkohl an Serviettenknödel

30,50 Euro

BRUST UND KEULE VON DER ENTE

mit Kirsch-Rotkohl und Kartoffelkloß



28,50 Euro

RINDERFILET „ROSSINI“

gebratener Foie Gras mit gehobeltem Trüffel an grünem Spargel, pikanter spanischer Salami und einem cremigen Kartoffelpüree

49,50€

GESCHMORTE KALBSBACKE

auf einem feinen Pastinakenmousseline, eingelegter Rote Bete und gebratenen Austernpilzen

29,50€

Fisch

IN ZITRONEN-OLIVENÖL CONFIERTES KABELJAUFILET

dazu Gurken mit grobem Senf sautiert und mit
Kräutern aromatisierter Reis

26,50 Euro

GEBRATENES LACHSFILET

an jungem Fenchel im Safran-Orangensud an
Kartoffel-Apfelplätzchen

28,50 Euro

PASTAROULADE VOM HUMMER UND HECHT

eine Hecht-Sahnecreme mit Hummerstücken im
Pastamantel an einer Kaviar-Fischsauce und
gebratenem grünen Spargel

41,50 Euro

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

mit Basilikumöl auf sautierten Artischocken,
Tomaten und Paprikagemüse

28,50 Euro

ZANDERFILET GEBRATEN

mit Granola von Kürbiskernen und getrockneten Aprikosen,
eingelegter Roter Bete und cremigem Kürbis-Risotto

29,50 Euro

Vegetarisch

PASTA RAVIOLI

mit fruchtigem Tomatensugo, gerösteten Pinienkernen,
knackigem Rucola und geriebenem Parmesan

19,50 Euro

GEBRATENER SERVIETTENKNÖDEL

Brot von unserem Ahlbäcker, mit Pastinakenmousseline,
gebackener Steckrübe und eingelegter Roter Bete

19,50 Euro



BOHNEN - NUSSBRATEN



an fermentiertem Kohl mit Chili verfeinert, glasierten
Karotten und feinem Püree vom Hokkaidokürbis

19,50 Euro

PASTA TRÜFFEL

sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln
und gehobeltem Trüffel

21,50 Euro

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN ORIGINAL

mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

10,50 Euro

FLAMMKUCHEN GRATINIERT

mit Speck, Zwiebeln, Käse und Crème Fraîche

11,50 Euro

FLAMMKUCHEN GORGONZOLA

mit Zwiebeln, Birnen, Spinat, Pinienkernen, Gorgonzola und Crème Fraîche

14,50 Euro

FLAMMKUCHEN CHORIZO

mit Zwiebeln, Peperoni, Chorizo, Paprika, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Crème Fraîche

14,50 Euro

Kinderkarte

POMMES FRITES

Ketchup⁷ und Mayonnaise

4,50 Euro

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

Parmesan

7,50 Euro

GEBRATENES LACHSFILET

Rahmspinat und Kräuterreis

11,50 Euro

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN

Erbsen und Kartoffelpüree

11,50 Euro

Dessert

POCHIERTE BIRNE NACH ART „BIRNE HELENE“

cremiges Eis aus Ziegenmilch und Joghurt dazu einen
Schokoladenschwamm und Estragonsud

13,50 Euro

NOUGATMOUSSE

cremiges Nougatmousse mit weißer Schokolade an
fruchtigem Kalamansi-Sorbet, Frischkäse und
eingelegten Pflaumen

14,50 Euro



VARIATION VON SORBETS

saures Zitronensorbet, fruchtiges Passionsfruchtsorbet und
Sorbet von der schwarzen Johannisbeere mit frischem Obst,
garniert mit einem Crunch von der Himbeere

8,50 Euro

KLEINE AUSWAHL VOM BIO KÄSE

mit fruchtig-pikantem Feigensenf, dazu Weintrauben,
Obst und geröstete Nüsse

18,50 Euro