

# 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** <sup>\*7, 8, 13, 14</sup>

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 <sup>\*3, 7, 8, 11, 12</sup>

Ziegenkäse: 19,50 Euro <sup>\*4, 7, 8, 11, 12</sup>

Streifen von der Maishähnchenbrust: 18,50 Euro <sup>\*7, 8, 11, 12</sup>

## **ROTE BETE CARPACCIO** <sup>\*4, 7, 11, 12</sup>

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

15,50 Euro

## **2 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** <sup>\*4, 5, 7, 9, 12, 14</sup>

in aromatisierter Butter gebraten, Kürbisrisotto und Granola aus gerösteten Kürbiskernen

19,50 Euro

## **CARPACCIO VOM RINDERFILET** <sup>\*4, 7</sup>

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

17,50 Euro

# Suppen

WILD<sup>U</sup>WOCHEN  
AUF USEDOM

## CONSOMMÉ VOM WILD<sup>\*1, 4, 5, 7, 9</sup>

mit Pfifferlings-Ravioli und gewürfeltem Wurzelgemüse

13,50 Euro

## TOMATENSUPPE<sup>\*4, 5, 7</sup>

mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und geriebenem Parmesan

9,50 Euro

## KÜRBIS INGWERSUPPE<sup>\*5, 7, 9</sup>

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

10,50 Euro

## USEDOMER FISCHCREMESUPPE<sup>\*2, 4, 5, 7</sup>

mit gewürfeltem Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

12,50 Euro

# Fleisch

## SOUS VIDE GEGARTE MAISHÄHNCHENBRUST

\*4, 5, 7

dazu glasierte Fingermöhren und cremiges Pilz-Risotto

26,50 Euro

## BRATEN VON DER REHKEULE

\*4, 5, 7, 9, 11

WILDWOCHEN  
AUF USEDOM

Zartbitterschokolade, zweierlei vom Kürbis mit  
Serviettenknödeln aus Brot vom Ahlbäcker

28,50 Euro

## HIRSCHHÜFTE SOUS VIDE GEGART

\*4, 5, 7, 11

WILDWOCHEN  
AUF USEDOM

gebackene Steckrübe, Lauchzwiebeln und Kartoffel-  
Apfelplätzchen

28,50 Euro

## RINDERFILET „ROSSINI“

\*4, 5, 7

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

49,50€

## GESCHMORTE KALBSBACKE

\*4, 5, 7

auf einem feinen Pastinakenmousseline, eingelegter Rote  
Bete und gebratenen Austernpilzen

29,50€

# Fisch

## IN ZITRONEN-OLIVENÖL CONFIERTES KABELJAUFILET

\*2, 4, 5, 7, 12

dazu Gurken mit grobem Senf sautiert und mit  
Kräutern aromatisierter Reis

26,50 Euro

## GEBRATENES LACHSFILET

\*2, 4, 5, 7

an jungem Fenchel im Safran-Orangensud an  
Kartoffel-Apfelplätzchen

28,50 Euro

## PASTAROULADE VOM HUMMER UND HECHT

\*1, 2, 4, 5, 7, 9

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

41,50 Euro

## GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

\*2, 4, 5, 7

mit Basilikumöl auf sautierten Artischocken,  
Tomaten und Paprikagemüse

28,50 Euro

## ZANDERFILET GEBRATEN

\*2, 4, 5, 7, 9

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

29,50 Euro

# Vegetarisch

## PASTA RAVIOLI<sup>\*1, 4, 5, 7, 9</sup>

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

19,50 Euro

## GEBRATENER SERVIETTENKNÖDEL<sup>\*1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11</sup>

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

19,50 Euro



## BOHNEN - NUSSBRATEN<sup>\*4, 5, 7, 9, 12</sup>

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

19,50 Euro

## PASTA TRÜFFEL<sup>\*1, 4, 5, 7, 9</sup>

sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln  
und gehobeltem Trüffel

21,50 Euro

# Flammkuchen

## FLAMMKUCHEN ORIGINAL<sup>4,9</sup>

mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

10,50 Euro

## FLAMMKUCHEN GRATINIERT<sup>4,9</sup>

mit Speck, Zwiebeln, Käse und Crème Fraîche

11,50 Euro

## FLAMMKUCHEN GORGONZOLA<sup>4,9</sup>

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

14,50 Euro

## FLAMMKUCHEN CHORIZO<sup>4,7, 9,13</sup>

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

14,50 Euro

# Kinderkarte

## POMMES FRITES

Ketchup<sup>7</sup> und Mayonnaise<sup>1, 7, 12</sup>

4,50 Euro

## NUDELN MIT TOMATENSAUCE<sup>1, 4, 5, 7, 9</sup>

Parmesan

7,50 Euro

## GEBRATENES LACHSFILET<sup>2, 4</sup>

Rahmspinat und Kräuterreis

11,50 Euro

## HÄHNCHENBRUST GEBRATEN<sup>4</sup>

Erbsen und Kartoffelpüree

11,50 Euro

# Dessert

## POCHIERTE BIRNE NACH ART <sup>4, 7, 8, 9, 11</sup> „BIRNE HELENE“

cremiges Eis aus Ziegenmilch und Joghurt dazu einen  
Schokoladenschwamm und Estragonsud

13,50 Euro

## NOUGATMOUSSE <sup>4, 7, 8, 9, 11</sup>

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

14,50 Euro



## VARIATION VON SORBETS <sup>4, 7, 9</sup>

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 <sup>8, 9, 11, 12</sup>

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

18,50 Euro

## ALLERGENINFORMATION

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 1  | EIER                        |
| 2  | FISCH                       |
| 3  | KREBSTIERE                  |
| 4  | MILCH                       |
| 5  | SELLERIE                    |
| 6  | SESAMSAMEN                  |
| 7  | SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE |
| 8  | ERDNÜSSE                    |
| 9  | GLUTENHALTIGES GETREIDE     |
| 10 | LUPINE                      |
| 11 | SCHALENFRÜCHTE              |
| 12 | SENF                        |
| 13 | SOJABOHNEN                  |
| 14 | WEICHTIERE                  |

## BIO KÄSE AUSWAHL

- Deichkäse: Kuhmilchkäse / Rohmilchkäse, mind. 50% Fett, Schnittkäse, lactose frei
- Friesisch Blue: Kuhmilchkäse / Rohmilchkäse, mind. 50% Fett, halbfester Schnittkäse
- Münster: Kuhmilchkäse / Rohmilch, mind. 48% fett, Weichkäse