

Herzlich Willkommen

IM DAS AHLBECK HOTEL & SPA ****s

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“.

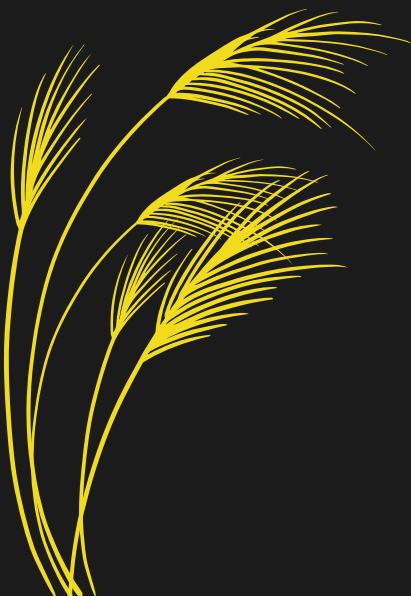
Unsere Zutaten beziehen wir von ausgewählten Partnern, um Ihnen nur das Beste zu bieten.

- 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



Vital

**LEICHTE, GESUNDE GERICHTE FÜR
BEWUSSTEN GENUSS**



VORSPEISE

SALAT BOWL

VEGETARISCH

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 €

WILDKRÄUTERSALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

VEGETARISCH

Wildkräuter- und junge Blattsalate mit sommerlichem Zitrus-Dressing

19,50 €

GEFLÜGEL-MORCHELRAHMSUPPE (GRAND SCHLEMM SUPPE 2025)

Nocke von der Hähnchenbrust und Sauerrahm mit Erbsen und einem feinen Paprikaöl

12,50 €

HAUPTGANG

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

Gurken mit grobem Senf sautiert und mit Kalamansi-Limette aromatisierter Reis

25,50 €

SOUS VIDE GEGARTE LAMMHÜFTE

mit einem Pot au feu von Edamame Bohnen, Porree und geröstetem Fregola

29,50 €





Von uns mal anders

**KLASSIKER NEU UND MODERN
INTERPRETIERT**

VEGETARISCH

VORSPEISE

BRUSCHETTA MAL ANDERS

Geröstetes Vollkornbrot vom AHLBÄCKER, eingelegten Cherrytomaten, körniger Frischkäse, gerösteten Pinienkerne, fruchtiges Pfirsichgel und Lauchzwiebeln

11,50 €

THUNFISCHFILET MAL ANDERS

Gebeiztes Thunfischfilet an einer pikanten Wasabi-Mayonnaise mit fermentiertem Chinakohl nach koreanischer Art und geröstetem Sesam und Algensalat

15,50 €

HAUPTGANG

FILET MAL ANDERS

Filet und Bäckchen vom Iberico Schwein auf bunten Paprikas, Portweinschalotten und einer Parmesan-Rosmarin-Polenta-Schnitte

29,50 €





Klassiker von der Weide

TRADITION TRIFFT GESCHMACK



VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET

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

17,50 €

HAUPTGANG

GEGRILLTES RINDERFILET

mit grünem Spargel, pikanter spanischer Salami und ein cremiges Kartoffelpüree

43,50 €

KARREE VOM KALB

mit glasierten Portwein-Schalotten, geröstetem Blumenkohl und ein mit Parmesan verfeinertes Kartoffelgratin

33,50 €

SPEZIAL FÜR 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND VOM ANGUSRIND 500G

mit einer würzigen Pfefferjus, Holländische Sauce mit Kerbel und Estragon verfeinert, getrüffelter Mayonnaise, Kräuterbutter, geröstetem Blumenkohl, glasierten Portwein-Schalotten, grünem Spargel und mit Rosmarin aromatisierten Kartoffeln

DIESES GERICHT IST EIN VORBESTELLER.

90,00 €





Aus dem Meer

KÖSTLICHKEITEN AUS NEPTUNS REICH

VORSPEISE

USEDOMER FISCHCREMESUPPE

mit Würfeln vom Wurzelgemüse und gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

12,50 €

HAUPTGANG

GEGRILLTE DORADENFILETS

mit sautiertem Babyspinat, fruchtigem Tomatensugo und gerösteten Pinienkernen in Tagliatelle geschwenkt

27,50 €

GEBRATENES ZANDERFILET MIT GARNELE

mit einen Pot au feu von Edamame Bohnen, Porree und geröstetem Fregola

29,50 €

FILET VOM STEINBUTT GEBRATEN

mit pikanter spanischer Salami, grünem Spargel und einem cremigen Paprikarisotto

39,50 €





Vegetarisch & Vegan

GESCHMACKVOLLE ALTERNATIVEN



VORSPEISE

TOMATENSUPPE

mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln, geriebenem Parmesan



9,50 €

HAUPTGANG

PASTA RAVIOLI

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



19,50 €

KICHERERBSEN- HASELNUSS-KORIANDERBÄLLCHEN

mit fermentiertem Chinakohl nach koreanischer Art, sautierten Edamame Bohnen und würzigem Rote-Bete-Ketchup



20,50 €





Zeit für Pilze

TRÜFFELTRÄUME UND MEHR FÜR
FEINSCHMECKER

VEGETARISCH

12,50 €

VORSPEISE

TRÜFFELSCHAUMSÜPPCHEN

mit sautierten Pilzen und gerösteten Brotwürfeln

VEGETARISCH

21,50 €

HAUPTGANG

GETRÜFFELTES RISOTTO

mit sautierten Pilzen, confierte Tomaten und gehobelten
Sommertrüffeln

GETRÜFFELTE PRIGNITZER MAISHÄHNCHENBRUST

mit einem Ragout von sautierten Pilzen und getrockneten Tomaten,
dazu gefüllte Kartoffelgnocchi

28,50 €

GEGRILLTES LACHSFILET

an sautierten Pilzen, einem grünen Kräuter-Pankocrunch und
cremigem Kartoffelpüree

28,50 €





Grande Finale

DER GENUSSVOLLE ABSCHLUSS



TRIOLOGIE VON DER ERDBEERE

mit einem halbgefrorenen Parfait von der Erdbeere, fluffigen Erdbeer-Marshmallows, fruchtigem Gel von der Erdbeere, aufgeschlagener Mascarpone-Vanillecreme und einen Schwamm von der Schokolade

13,50 €

CRÈME BRÛLÉE VON KOKOS UND MANGO

mit einem Eis von Sauerrahm, Limette und Minze

13,50 €

VARIATION VOM SORBET

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



8,50 €

KLEINE AUSWAHL VOM BIO-KÄSE

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



18,50 €





Für die kleinen Gourmets

GROSSE FREUDE FÜR KLEINE FEINSCHMECKER

VEGETARISCH



KINDER POMMES
mit Ketchup und Mayonnaise

4,50 €

VEGETARISCH



PASTA KIDS
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce
und geriebenem Parmesan

7,50 €

GEBRATENES LACHSFILET
mit Spinat in Rahmsauce und Kräuterreis

11,50 €

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN
auf Erbsen an cremigem Kartoffelpüree

11,50 €





Flammkuchen

ELSÄSSISCHE HANDWERKSKUNST



FLAMMKUCHEN ORIGINAL

Speck | Zwiebeln | Crème fraîche

KLEIN: 5,50 €
GROSS: 10,50 €

FLAMMKUCHEN GRATINIERT

Speck | Zwiebeln | Käse | Crème fraîche

KLEIN: 6,50 €
GROSS: 11,50 €

FLAMMKUCHEN GORGONZOLA

Gorgonzola | Zwiebeln | Birne | Spinat | Pinienkerne | Crème fraîche



KLEIN: 7,50 €
GROSS: 14,50 €

FLAMMKUCHEN CHORIZO

Chorizo | Zwiebeln | Peperoni | Paprika | Cherrytomaten | Crème fraîche

KLEIN: 7,50 €
GROSS: 14,50 €

