
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

VITAL

LEICHTE, GESUNDE GERICHTE FÜR BEWUSSTEN GENUSS



VORSPEISE

SALAT BOWL

VEGETARISCH

10,50 €

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

WILDKRÄUTERSALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

VEGETARISCH

19,50 €

Wildkräuter- und junge Blattsalate mit sommerlichem Zitrus-Dressing

GEFLÜGEL-MORCHELRAHMSUPPE (GRAND SCHLEMM SUPPE 2025)

12,50 €

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

HAUPTGANG

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET

25,50 €

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

SOUS VIDE GEGARTE LAMMHÜFTE

29,50 €

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

VON UNS MAL ANDERS

KLASSIKER NEU UND MODERN INTERPRETIERT

VEGETARISCH

VORSPEISE

11,50 €

BRUSCHETTA MAL ANDERS

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

15,50 €

THUNFISCHFILET MAL ANDERS

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

HAUPTGANG

29,50 €

FILET MAL ANDERS

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



MAN MUSS DEM KÖRPER ETWAS GUTES TUN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAST DARIN ZU WOHNEN.

KLASSIKER VON DER WEIDE

TRADITION TRIFFT
GESCHMACK



VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET 17,50 €
mit Kapernäpfeln, knackigem Rucola, gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl

HAUPTGANG

GEGRILLTES RINDERFILET 43,50 €
mit grünem Spargel, pikanter spanischer Salami und ein
cremigem Kartoffelpüree

KARREE VOM KALB 33,50 €
mit glasierten Portwein-Schalotten, geröstetem
Blumenkohl und ein mit Parmesan verfeinertes
Kartoffelgratin

SPEZIAL FÜR 2 PERSONEN 90,00 €

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.

AUS DEM MEER

KÖSTLICHKEITEN AUS
NEPTUNS REICH

VORSPEISE

12,50 € **USEDOMER FISCHCREMESUPPE**
mit Würfeln vom Wurzelgemüse und
gebratenen Fischfilets, verfeinert mit Kräutern

HAUPTGANG

27,50 € **GEGRILLTE DORADENFILETS**
mit sautiertem Babyspinat, fruchtigem
Tomatensugo und gerösteten Pinienkernen in
Tagliatelle geschwenkt

29,50 € **GEBRATENES ZANDERFILET
MIT GARNELE**
mit einen Pot au feu von Edamame Bohnen,
Porree und geröstetem Fregola

39,50 € **FILET VOM STEINBUTT
GEBRATEN**
mit pikanter spanischer Salami, grünem
Spargel und einem cremigen Paprikarisotto



D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

IM EINKLANG MIT DEM ESSEN
FINDET DIE SEELE RUHE.

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



VORSPEISE

12,50 €

TRÜFFELSCHAUMSÜPPCHEN
mit sautierten Pilzen und gerösteten
Brotwürfeln



HAUPTGANG

21,50 €

GETRÜFFELTES RISOTTO
mit sautierten Pilzen, confierte Tomaten und
gehobelten Sommertrüffeln

28,50 €

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



D Ü N E • 4 8

● ● ● restaurant

**DAS GEHEIMNIS DES LEBENS KÖNNTE ZWISCHEN
EINER GABEL UND EINEM MESSER VERBORGEN SEIN.**

GRANDE FINALE

DER GENUSSVOLLE ABSCHLUSS



TRIOLOGIE VON DER ERDBEERE

13,50 €

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

CRÈME BRÛLÉE VON KOKOS UND MANGO

VEGETARISCH

13,50 €

mit einem Eis von Sauerrahm, Limette und Minze

VARIATION VOM SORBET

8,50 €

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

KLEINE AUSWAHL VOM BIO-KÄSE

18,50 €

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

FÜR DIE KLEINEN GOURMETS

GROSSE FREUDE FÜR KLEINE FEINSCHMECKER

4,50 €

KINDER POMMES

mit Ketchup und Mayonnaise

7,50 €

PASTA KIDS

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Parmesan

11,50 €

GEBRATENES LACHSFILET

mit Spinat in Rahmsauce und Kräuterris

11,50 €

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN

auf Erbsen an cremigem Kartoffelpüree



D Ü N E · 4 8

● ● ● restaurant