



AHRENSHOF

RESTAURANT · SCHEUNE · HÜTTE | BAD ZWISCHENNAH

Tagessuppe

Wildkraftbrühe mit Einlage
€ 4,90

Hauptgänge

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf Sauerkraut und Rauchaalsoße
€ 26,90

Portion Bauernente
mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten
€ 31,50

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Schwarzbiersauce, buntem Rübengemüse und Kartoffelkroketten
€ 24,90

Hausgemachtes Wildgulasch mit Waldpilzen
pochierte Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Butterspätzle
€ 22,60

Gebratener Wildrücken
mit Lebkuchenjus, gepickelter Kürbis und Gemüse-Pilzschnitte
€ 27,80

Hausgemachte Rinderroulade
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Apfelrotkohl und Butterkartoffeln
€ 19,20

Rinderfiletsteak gebraten 180 g
mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, grünen Bohnen im
Speckmantel und Kartoffelkroketten
€ 29,50

Geschnetzeltes vom Welsh Black Rind
mit Pilzen und Lauch in Rahm, dazu Kürbiskernrösti
€ 23,50

Pilzrisotto (vegan)
mit frittiertem Rucola
€ 16,10

*Unser Weihnachtsdessert 2019:
Ein sinnliches, süßes und verführerisches
Trio von Mousse, Eis und Obst
€ 8,50*



AHRENSHOF

RESTAURANT · SCHEUNE · HÜTTE | BAD ZWISCHENAHN

Gedekkkarte Weihnachten 2019

Ahrenshofer Schwarzbrot

mit hausgemachtem Schinkenschmalz

Wildkraftbrühe

mit Einlage

Winterliche Blattsalate

mit Kirschtomaten, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen und
Kernen und einer Orangenvinaigrette

Bitte wählen Sie unter den folgenden Gedecken Ihren Hauptgang aus:

Gedeck 1

Lachsfilet mit Kräutercrumble

Senfsoße, Rübchengemüse und Butterkartoffeln

€ 36,20

Gedeck 2

Wildbraten aus heimischen Wäldern der Region

mit Lebkuchen-Sauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle

€ 33,50

Gedeck 3

Portion Ammerländer Hausgans „Brust und Keule“

mit Orangen-Rosmarinsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen

€ 32,50

Gedeck 4

Zarte Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort

mit unserem „alten“ Gemüse und Kürbiskernrösti

€ 32,50

