



KOCHMANUFAKTUR



AHRENBURG

HOTEL • RESTAURANT • TAGUNG • WELLNESS

Menue

SEIT 1905

VORSPEISEN | hors d'oeuvre

Spargel-Crème-Süppchen

mit grünem Asparagus

asparagus soup

   9.90

Anti-Pasti mit lauwarmen, grünen Spargel

Oliven | Paprika | Tomate | Wurzelbrot

Anti-Pasti | green asparagus | olives | peppers | tomatoes | bread

  13.90

Herzhafte Panna-Cotta vom weißen Spargel

Bärlauch-Pesto | Graved Lachs | Wurzelbrot

Asparagus panna-cotta | salmon | bread

   14.90

HAUPTGERICHTE | main courses

Pasta & Spargel

Linguine | gebratener grüner & weisser Spargel | Kirschtomaten
würziges Bärlauch-Pesto | Grana Padano-Hobel

roasted green & white asparagus with pasta & wild garlic pesto

   24.90

Orangen-Ingwer-Spargel

weisser Spargel | Vanille-Aromen | Orangenfilets | scharfer Ingwer
Avocado | La Ratte Kartoffeln | 2 Butterfly-Garnelen

asparagus with orange, ginger, avocado, potatoes & 2 butterfly shrimps

   29.90

HAUPTGERICHTE | main courses

Frischer Spargel

regionaler Anbau vom Hof Wicke in Jestädt | Klassisch | Frischgewicht 500g
La Ratte Kartoffeln | Sauce Hollandaise | zerlassene Nuß-Butter

     26.90

Serrano Schinken     31.90

Schnitzel vom Schwein      32.90

Gegrilltem Lachsfilet      33.90

Gebratener weisser Spargel

Blütenhonig-Dijon-Senf-Rosmarin-Marinade | La Ratte Kartoffeln

roasted honey-mustard asparagus with potatoes

    23.90

DESSERT | dessert

Erdbeere trifft auf Rhabarber

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen | Gries-Flammerie mit frischen Erdbeeren
Erdbeer-Schmand-Mousse

*rhubarb-strawberry soup | semolina cake with fresh strawberries
strawberry sour-cream mousse*

   9.90

Rhabarber-Buttermilch-Parfait

an beschwipster Erdbeere

rhubarb-buttermilk parfait with strawberries

   8.90

VORSPEISEN | hors d'oeuvre

Wilde Trilogie

Schinken | Sülze | Salami
Wildkräuter-Salat | Blütenhonig-Senf-
Dressing | Wurzelbrot

*Game X3 | deer ham | jellied brawn | deer salami | wild
herb salad | honey-mustard-sauce*



15.90

Französischer mariniertes Ziegenkäse mit Trüffel-Honig

Frühlingshaftes Gemüse | geschäumter
Spinat | Wurzelbrot

*marinated french goat cheese | truffle honey | spring
vegetable | spinach foam*



14.90

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Hobel vom Grana Padano
Wurzel-Brot

Beef Carpaccio | rocket | Grana Padano | bread



17.90

Gebratene Butterfly-Garnele auf Safran-Risotto

Butterfly-Garnele | Safran-Risotto

*Grilled butterfly prawn on saffron risotto foamed
spinach*



14.90

SUPPEN | soups

Frühlings-Kräutersüppchen

Haselnüsse & Schafskäse

seasonal herb soup | hazel nut | feta cheese



8.90

Wildkraftbrühe

Walnuss-Croutons

game broth | walnut croutons



8.90

AUS DEM GARTEN DER NATUR | from nature's garden

Junger Salat

... vorab oder als Begleitung zum Hauptgericht
Salatvariationen | Wurzelbrot

small side salad | bread



6.50

Garden Poké Bowl

warmer Cranberry-Reis | Rotkohl Wildkräuter-Salat | Birne | marinierte Waldpilze | Sprossen | Chicorée
geröstete Mandelsplitter | Erdbeeren
karamalisierte Apfelspalten | Preiselbeer-Dressing

Garden Poké Bowl | cranberry rice | red cabbage wild herb salad | pear | wild mushrooms | sprouts | chicory | roasted almonds | strawberries | caramelised apples | cranberry-dressing



16.90

Linguine Arrabiata

würzige Sauce mit Tomaten-Sugo

Linguine arrabiata | spicy pasta on tomato sauce



18.90

Grünkohl-Hanf-Bratling

auf Rote Bete-Kartoffelsalat

Kale-hemp patty | red beet-potatoes salad



14.90

Wildkräutersalat mit Butterfly-Garnele & Zander

Cherry-Tomaten | Oliven | rote Zwiebeln |
French-Dressing | Wurzelbrot

Wild herb salad with grilled butterfly prawn and pike perch | cherry tomatoes | olives | red onions | french dressing | bread



18.90

Caesar Salad

Römersalat | Grana Padano Hobel Crou-
tons | Cherry-Tomaten
Caesar-Dressing | Wurzelbrot

Caesar salad | Grana padano | croutons | cherry tomatoes | bread




14.90

Pimp Your Salad

Saté von Rinderfiletspitzen 8.50
beef filet saté

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse  5.50
goat cheese, honey, walnuts

2 gegrillte Black-Tiger-Garnelen  7.00
2 grilled black tiger prawns

Saté von der Pute 6.50
turkey breast saté

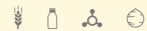
gegrillte 1/2 Avocado 3.50
grilled avocado

HAUPTGERICHTE | main courses

Grill 'n' Chill

kleine Steaks vom Rind, Schwein & Pute
BBQ | Wedges
Rotwein-Schalottensauce

Grill 'n' Chill | beef, pork & turkey steaks | BBQ sauce | wedges | redwine-shallot-sauce

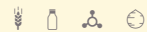


25.90

Feines Lammcurry

Möhren | Staudensellerie | Paprika
Chili | Joghurt-Minze-Topping
Basmati-Reis

Lamb curry | carrots | celery | peppers | chili | yoghurt-mint-topping | rice



21.90

Wild-Symphonie

Hirschrücken & Rehkeule
Kräuterseitling | Rotwein-Jus
Rahm-Linguine

Deer back & slice of venison leg | mushroom | redwine jus | pasta



30.90

Reh-Pita-Tasche

Marinierte Scheiben aus der Rehkeule
Rotkraut | Preiselbeer-Mayonnaise
rote Zwiebeln | knusprige Speckscheiben

Pita filled with marinated slices of venison leg | red cabbage | cranberries mayonaise | red onions | bacon



24.90

Kotelett vom Duroc-Schwein

Frischgewicht 350g+

Pfannen-Gemüse | Trüffel-Mayonnaise
Wedges

porc chop freely reared | xxx



27.90

Artgerechte Aufzuchtbedingungen, naturbelassenes Futter und natürlich die Genetik sorgen bei Duroc-Schweinen für ein hohes Maß an intramuskulärem Fett mit feiner Marmorierung.

Die stressfreie regionale Aufzucht in Thüringen spiegelt sich im charakteristischen Geschmack wider.

HAUPTGERICHTE | main courses

Fischgrill-Teller

Butterfisch | Lachs | Butterfly-Garnele
buntes Pfannen-Gemüse
Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter

*Fish Mixed Grill | butter fish | salmon | butterfly-
shrimp | grilled vegetable | rosemary potatoes
herb butter*



28.90

Gegrillte Lachstranche

Limetten-Rahm-Linguine | Cherry-Toma-
ten | Baby Spinat

*Grilled slice of salmon | creamy lime pasta |
tomatoes | spinach*



25.90

Scholle Finkenwerder Art

Nussbutter | Speck-Zwiebel-Gurken-Dip
Salzkartoffeln

*Plaice Finkenwerder-style | bacon-onion-cucumber-
dip | potatoes*



25.90

Filet-Steak vom Rind

Kräuterbutter | Steak fries
Rotwein-Schalotten-Sauce

Filet mignon | steak fries | redwine-shallot-sauce



Girls Cut 200g | 32.90

Regular Cut 300g | 38.90

Cowboy Cut 400g | 44.90

Schweinefilet Walliser Art

mit Schinken & Käse überbacken
Preiselbeeren | Rösti
Rotwein-Schalotten-Sauce

*Pork medallions | ham | cheese | cranberries
roesti | redwine-shallot-sauce*



23.90

aus unserer traditionellen Küche

Oma Sine's Hasenkeule

in eigener Sauce | Steinpilz-Risotto Erb-
sen-Püree

Traditional rabbit leg | porcion risotto | pea puree



23.90

KINDER | kids (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Schweinefilets

mit Pommes Frites &
kleiner süßer Überraschung

pork filets | fries | sweet surprise



9.90

Chicken Stripes

panierte Hähnchenbruststreifen
mit Pommes Frites &
kleiner süßer Überraschung

chicken stripes | fries | sweet surprise



8.90

DESSERT | dessert

Flambiertes Mocca-Parfait

Meringues | Schoko-Biskuit

Flamed mocca parfait | meringues | chocolate biscuit



9.90

Tonka-Bohnen-Käseküchlein

marinierte Erdbeeren | Karamellkruste

*Tonka-bean cheesecake marinated strawberries |
caramel crust*



9.90

ALLERGENKENNZEICHNUNG | allergen declaration



Gluten

gluten



Eier

eggs



Milch | Laktose

milk | lactose



Sojabohnen

soy beans



Erdnüsse

peanuts



Fisch

fish



Sulfite

sulfites



Sellerie

celery



Sesam

sesame



Senf

mustard



Krebstiere

crustaceans



Lupinen

lupin



Weichtiere

molluscs



Schalenfrüchte

nuts

Alle Gerichte sind ohne Ciabatta gekennzeichnet.
Alle frittierten Produkte können Spuren von Gluten enthalten.

vegetarisch | vegan

All dishes are declared without bread .

All fried dishes might contain gluten.

vegetarian | vegan