

Vom Bauernhof zum Restaurant...

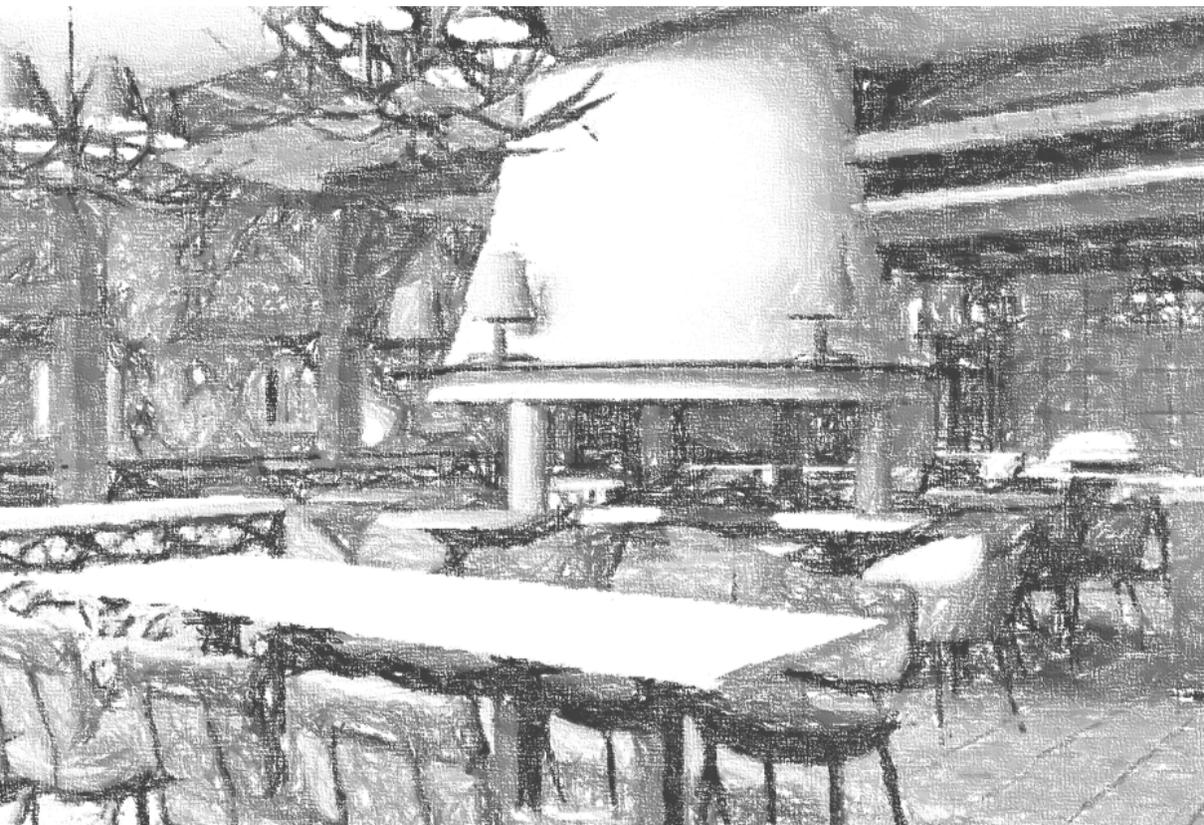
Die Geschichte des Ahrenshofs geht zurück bis ins frühe Mittelalter. Er gehörte einst zur Burg der Junker von Kayhausen. Als diese zum Ende des 12. Jahrhunderts verfiel, blieb nur der Hof erhalten.

1696 kaufte Brun Ahrens aus Zwischenahn das Gehöft. Nachdem die Familie den Bauernhof über Generationen bewirtschaftete, wurde er 1969 zum Restaurant umgebaut.

2021 haben wir die Location übernommen und modernisiert. Dabei war uns wichtig den modernen Zeitgeist mit dem Charme und der Geschichte des Ahrenshofs in Einklang zu bringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihre Familie Heyng



Aperitifs & Cocktails

Crémant Weiß Brut
Goldfarben mit leichtem Bernsteininton.
Frischer und fruchtiger Wein mit Mandelaroma.
Feine Spritzigkeit vereint sich mit
vollmundigem Geschmack am Gaumen
Flasche 0,75 l € 49,00

Crémant Rosé Brut
Hellrosa, Aromen von Erdbeeren und
Johannisbeeren. Fruchtiger Geschmack
mit einer angenehmen Säure
Flasche 0,75 l € 49,00

Prosecco
La Ronca Bianco Frizzante
0,1 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 32,00

Martini Bianco
5 cl € 5,80

Sherry Dry oder Medium
5 cl € 5,20

*Amérie*¹⁷
Sekt, Amérie, frische Minze
0,2 l € 8,70

*Hugo*¹⁷
Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
frische Minze, Mineralwasser
0,2 l € 8,20

Aperol Spritz^{17/18}
Prosecco, Aperol, Mineralwasser
Orangenscheibe
0,2 l € 8,20

Lillet Wild Berry
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry,
frische Früchte
0,2 l € 8,20

Helga (alkoholfrei)
Bitter Lemon, Holunder, Limette,
Soda, frische Minze
0,2 l € 7,70

Suppen / Vorspeisen / Kleinigkeiten

Tagessuppe

€ 10,00

Tafelspitzbrühe mit Einlage von
Eierstich,^{G,I} Nudeln^{G,I} und Gemüse^J

€ 10,00

Brötchenauswahl^{A,G} mit verschiedenen Dips 
Schmalz,^J Kräuterquark,^I Aioli^{8,G,I,X}

€ 9,00

Ciabatta^{A,G,I} mit mediterranen Gemüsewürfeln, 
Aioli,^{8,G,I,X} Rucola und Grana Padano^I

€ 10,00

Gratinierter Ziegenkäse^I 
mit Honig und Thymian, auf Wildkräutersalat

€ 17,00

Rösti^G mit Räucherlachs^N
Honig-Senfsauce^{8,X} und Salatgarnitur

€ 18,00

Salat

Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, 
Radieschen, Paprika, gerösteten Kernen^K
und ofenfrischem Baguette^{A,G,I}
mit Hausdressing

€ 15,00

+ gebratene Maishähnchenbrust € 10,00

+ Rumpsteakstreifen in Jus € 10,00

+ gratinierter Ziegenkäse^I € 8,00

Flammkuchen

Flammkuchen ^{A,I} klassisch "Elsässer Art"
mit Speck, ³ Zwiebeln und Rucola
€ 15,00

Flammkuchen ^{A,I} Vegetarisch 
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rucola
- auch vegan erhältlich 
€ 15,00

Flammkuchen ^{A,I} mit geräuchertem Lachs, ^N
Honig-Senf-Sauce, ^{8,X} Zwiebeln und Sesam ^X
€ 18,00

Flammkuchen ^{A,I} mit Ziegenkäse, ^I 
kandierte Walnüssen ^R und Rucola
€ 18,00

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^I 
und Gartensalat
€ 16,00

Ofenkartoffel mit Matjes
„Hausfrauen Art“, ^{8,G,I,N,X}
Sauerrahm ^I und Gartensalat
€ 19,00

Ofenkartoffel mit Räucherlachs, ^N
Sauerrahm, ^I Honig-Senf-Sauce ^{8,X}
und Gartensalat
€ 20,00

Ofenkartoffel mit Maishähnchen-Brustfilet,
Sauerrahm ^I und Gartensalat
€ 22,00

Hauptspeisen

Linguine ^A mit Cherrytomaten, 
hausgemachter Tomaten-Basilikumsauce
und Grana Padano ^I
€ 17,00

+ gebratene Maishähnchenbrust € 10,00
+ Rumpsteakstreifen in Jus € 10,00

Cordon Bleu
Schweinerücken ^{A,G,I} gefüllt mit würzigem Käse ^I
und Kochschinken, ⁷ dazu Pommes-frites
und Wildkräutersalat
€ 24,00

Gebratene Kalbsleber
an Rotweinjus, ^{12,J} mit Apfelscheiben,
Kartoffelpüree ^I und Schmorzwiebeln
€ 26,00

Ahrenshofer Landhausteller
Schweinelendchen im Speckmantel ³
an Schwarzbiersauce, ^{12,J} mit Speckbohnen ³
und Bratkartoffeln ³
€ 27,00

Gegrillte Maishähnchenbrust
an Rotweinjus, ^{12,J} mit Ofengemüse
und Kartoffel-Senfpuée ^{8,I,X}
€ 28,00

Geschmorte Ochsenbacke
an eigener Sauce ^{12,J} mit Kartoffel-Röstzwiebel-
Püree ^I und buntem Wurzelgemüse ^J
€ 28,00

Wiener Kalbsschnitzel ^{A,G,I}
mit Preiselbeeren, lauwarmem
Kartoffel- Gurkensalat oder Pommes-frites
€ 29,00

Krosse halbe Ente aus dem Rohr
an Rosmarinsauce, ^J mit Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten ^{A,G,I}
€ 32,00

Ahrenshofer Rumpsteak 250 g
medium gebraten mit Kräuterbutter, ^I
Schmorzwiebeln, Pommes-frites und einem
kleinen gemischten Salat
€ 35,00

Fisch

Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{8,G,I,N,X}
mit Bratkartoffeln³ und Wildkräutersalat
€ 23,00

Kabeljaufilet ^N mit leichter Senfsauce, ^{8,X}
buntem Wurzelgemüse ^J und Bratkartoffeln³
€ 31,00

Burger

Vegetarischer Burger ^{8,A} 
Mozzarella, ^I mediterranes Gemüse, Rucolapesto, ^R
Wildkräutersalat, Tomate und Gurke
€ 19,00

- auch vegan erhältlich ohne Mozzarella 
€ 18,00

Maishähnchen Burger ^{8,A}
Maishähnchenbrustfilet mit Aioli, ^{8,G,I,X}
Coleslaw, ^{2,8,G,I,X} Tomate, Gurke, Wildkräutersalat
€ 20,00

Beefburger (180 g) ^{8,A}
mit Barbequesauce, ^{1,13,Y} Aioli, ^{8,G,I,X} Cheddar, ^I
Tomatenwürfel, rote Zwiebeln, Wildkräutersalat
€ 21,00

Alle Burger werden wahlweise mit Pommes-frites
oder kleinem gemischten Salat serviert!

Desserts

Heiß & Kalt

Espresso¹³ mit Vanilleeis^{G,I}
€ 7,00

Crème brûlée^{G,I}
von der Tonkabohne mit frischen Früchten
€ 10,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen^{A,G,I}
mit einer Kugel Vanilleeis^{G,I}
€ 11,00

Apfelcrumble^{A,G,I,P} mit Vanilleeis^{G,I}
€ 10,00

Sorbet
von Zitrone und Mango mit frischen Früchten
€ 8,00

Eisbecher vom 01.03. - 31.10.

Zwei Kugeln Eis^{G,I} (Vanille, Kirsche, Stracciatella)
€ 4,50

Drei Kugeln Eis^{G,I} (Vanille, Kirsche, Stracciatella)
€ 6,50

Sahne^I € 1,50

Sanfter Engel
Orangensaft, Vanilleeis^{G,I} Sahne^I
€ 7,00

Eiskaffee
Kalter Kaffee,¹³ Vanilleeis^{G,I} Sahne^I
€ 7,00

Kirschbecher
Vanilleeis^{G,I} Kirscheis^{G,I} heiße Kirschen, Sahne^I
€ 8,50

Erdbeerbecher (in der Saison)
Vanilleeis^{G,I} Stracciatellaeis^{G,I} Erdbeeren, Sahne^I
€ 8,50

Eierlikörbecher
Vanilleeis^{G,I} Stracciatellaeis^{G,I} Eierlikör,^{12,G}
Krokant,^Q Sahne^I
€ 8,50

Schokobecher
Vanilleeis^{G,I} Stracciatellaeis^{G,I} Schokosauce,^{8,I}
Pralinen,^{8,I,Q,R} Sahne^I
€ 9,00

FrISChe Waffeln^{A,G,I} von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker 4,90 €

+ eine Kugel Eis^{G,I} € 2,80

+ heiÙe Kirschen € 2,50

+ Sahne^I € 1,50

mit Puderzucker, Eis,^{G,I} heiÙen Kirschen
und Sahne^I € 10,90

Kuchen aus unserer Hauskonditorei

Sahneschnitten^{A,G,I}
mit Vanillepudding oder Schmand
(fragen Sie unser Service-Personal)
€ 4,80

Käsekuchen^{A,G,I}
€ 4,80

Apfelkuchen^{A,G,I,P}
€ 4,50

Kirsch-Streuselkuchen^{A,G,I,P}
€ 4,50

Sahne^I
€ 1,50

Kaffee

Kännchen Kaffee¹³ € 5,80

Tasse Kaffee¹³ € 3,20

Espresso¹³ € 3,20

Cappuccino^{I/13} € 4,20

Milchkaffee^{I/13} € 4,80

Latte Macchiato^{I/13} € 4,90

HeiÙe Schokolade^I € 4,90

mit Sahne^I € 5,90

mit Sahne^I und Baileys¹² oder Amaretto¹² € 8,50

Tee

Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz,
Rooibos Vanille, Rooibos Karamell

Kännchen Tee € 5,80

Glas Tee € 4,50

Weine vom Fass

Pinot Grigio IGT (Weißwein)

Italien - Lombardei, Terra Serena
Frisches Bukett mit kräftigen Zitrus-, Apfel-,
Aprikosen- und Birnennoten.
Harmonischer und frischer Geschmack mit
bernsteinfarbenen Reflexen.
0,2 l € 7,30

Merlot (Rotwein)

Italien - Venetien, Terra Serena
Dieser rubinrote Wein besticht durch Aromen
von der Johannisbeere, eingebunden in
geschmeidige Tannine und vollmundig
im Geschmack.
0,2 l € 7,30

als Schorle

0,2 l € 6,90

Weißweine

Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Feines, würziges und nussiges Aroma.
Dazu eine ganz harmonische Weinsäure
- die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.
0,2 l € 7,80 | 0,75 l € 25,90

Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Ein Weißburgunder der durch seine
feine Art, seine blumigen Aromen,
seine Fruchtigkeit und seine dezente
Säureprägung begeistert!
0,2 l € 8,20 | 0,75 l € 27,90

Sonnengruß Riesling QbA feinherb

Rheinhessen, Weingut Schönhals
Mit einer leichten Restsüße strömen uns feine
Zitrus- und Ananasnoten entgegen.
Herrlich saftig und lebhaft im Mund.
0,2 l € 8,70 | 0,75 l € 29,80

Rivaner SOMMERLust QbA trocken

Franken, Winzer Sommerach
Mit den SOMMERLust-Weinen genießen
Sie das ganze Jahr schöne Momente
des Sommers. Fruchttige Aromen mit
feiner Würze, Duft von Bananen, Mirabelle,
grüner Apfel, Aprikosen und Ananas.
0,2 l € 8,70 / 0,75 l € 29,80

Weißweine

Blanc de Noir QbA halbtrocken

Deutschland-Württemberg,

Weingut Weinreuter

Feine Aromen von Weinbergpfirsichen, Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen wirkt er rund und weich.

0,75 l € 35,90

Grauer Burgunder trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Stefan Meyer

Kühler mineralischer Duft und Anklänge von Nuss.

Am Gaumen straff und klar mit Frucht.

Wirkt kompakt und sehr saftig.

0,75 l € 41,90

Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough, Wild Rock

Intensive Aromen von Limetten, Stachelbeere und grüner Paprika. Am Gaumen ergänzt durch tropische Früchte und frischem Basilikum.

0,75 l € 43,90

Castel Chardonnay DO trocken

Spanien-Costers del Segre, Raimat

Strohgelbe Farbe, intensive Aromen von

Pfirsich, Honig und exotischen Früchten.

Dieser Wein ist sehr ausgewogen und mit lang anhaltendem Abgang.

0,75 l € 45,90

Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken

Deutschland-Rheingau,

Weingut Robert Weil

Dieser Riesling entfaltet eine wunderbare Nase mit Aromen von

Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen,

Kräutern und Frühlingsblumen.

Ein echter Klassiker mit dezenter

Säure und harmonischer Frucht.

0,75 l € 49,90

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.

Rotweine

Why Not? DOC trocken

*Italien-Apulien, Contri Spumante
In der Nase Noten von reifen Früchten und
Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen von
schwarzen Früchten, ein wenig Tabak und Schokolade
und einem Hauch von Pflaume.
0,2 l € 8,50 | 0,75 l € 29,90*

Herrnsheimer Schloss

*Cabernet Sauvignon QbA trocken
Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt
Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren
und etwas Crème de Cassis. Zarte und dennoch
spürbare Holznote.
0,2 l € 9,50 | 0,75 l € 32,90*

Trollinger Hamballe QbA halbtrocken

*Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
Herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem
Buket und würzig frischem Aroma.
Kräftig, aber dennoch nicht zu schwer.
0,2 l € 8,70 | 0,75 l € 29,90*

Fabelhaft Tinto DOC trocken

*Portugal-Douro, Niepoort
Ein Grund für den Erfolg von Fabelhaft liegt in
seinem Aromen-Panorama das sich im Glas
öffnet. Ein Duft von Brombeere und Himbeere.
Ein Wein mit verdammt viel Douro-Charakter!
Falstaff: 91 Punkte
0,75 l € 43,90*

Amarone DOCG trocken

*Italien-Venetien, Casa Vinicola Sartori
Diese Jubiläums-Edition ist ein Amarone
der Superlative. Intensive Aromen nach reifen
Früchten, wie schwarze Kirschen, Pflaumen,
Brombeeren und Johannisbeeren, Rosenduft,
Röstaromen, balsamischen Noten, Kräutern und
Gewürzen. Ein Amarone wie ein Poesiealbum.
0,75 l € 69,90*

Rotweine

Vinya Pomal Reserva DOC trocken

Spanien-Rioja, Bodegas Bilbainas

18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate auf der Flasche - so gelangt er zu großer Farbtintensität mit Aromen von roter Frucht, vermischt mit Alterungstönen von Tabak, Trüffel und Vanille. Sehr konzentriert, guter Körper und langer Abgang. Ein echter Old School-Reserva, der dekantiert werden sollte.

0,75 l € 47,90

Sasseo Primitivo Salento IGT trocken

Italien-Apulien, Masseria Altemura

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

0,75 l € 43,90

Black Print QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Markus Schneider

Am Anfang dominieren würzige und animalische Noten, mit etwas mehr Luft tritt schließlich auch die Frucht in den Vordergrund.

0,75 l € 54,90

Roséweine

„Bone Dry“ Gutswein VDP trocken

Deutschland-Pfalz, Reichsrat von Buhl

Die Spätburgunder-Trauben werden entrappt und verbleiben 8-14 Stunden auf der Maische.

Verführerische Fruchtigkeit, etwas Würze und getrocknete Kräuter. Ein knochentrockener Wein.

0,2 l € 8,90 / 0,75 l € 29,90

Kaltes

Coca Cola

Glas 0,3 l € 4,40 / 0,5 l € 6,20

Coca Cola Zero

Glas 0,3 l € 4,40 / 0,5 l € 6,20

Fanta

Glas 0,3 l € 4,40 / 0,5 l € 6,20

Sprite

Glas 0,3 l € 4,40 / 0,5 l € 6,20

Bad Pyrmonter Gourmet

feinperlig oder naturell

Flasche 0,25 l € 3,90 / 0,75 l € 8,00

Orangensaft

Glas 0,3 l € 4,70

Apfelsaft

Glas 0,3 l € 4,70

Kirschsaft

Glas 0,3 l € 4,70

Rhabarbersaft

Glas 0,3 l € 4,70

Maracujanektar

Glas 0,3 l € 4,70

Bananennektar

Glas 0,3 l € 4,70

als Schorle

0,3 l € 4,50

Tonic Water

Flasche 0,25 l € 4,20

Ginger Ale

Flasche 0,25 l € 4,20

Bitter Lemon

Flasche 0,25 l € 4,20

Eistee

Zitrone oder Pfirsich

Flasche 0,33 l € 4,90

Biere vom Fass

Veltins Pils ¹¹
0,3 l € 4,20 | 0,5 l € 6,30

Bayreuther Hell ¹¹
0,3 l € 4,20 | 0,5 l € 6,30

Grevensteiner Original ¹¹
0,3 l € 4,40 | 0,5 l € 6,50

Aktien Landbier ¹¹
0,3 l € 4,40 | 0,5 l € 6,50

Maisel's Weisse Original ¹¹
0,5 l € 6,30

Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹
Flasche 0,5 l € 6,30

Veltins
Flasche 0,33 l € 4,20 ¹¹

Kurzes

Ammerländer Korn 32%
2 cl € 3,30

Alter Hullmann 35%
2 cl € 4,00

Fernet Branca 35%
2 cl € 4,00

Jägermeister 35%
2 cl € 4,00

Wodka Three Sixty 37,5%
2 cl € 4,00

Sambuca Molinari 40%
2 cl € 4,00

Ramazotti 30%
2 cl € 4,00

Jubiläums Aquavit 40%
2 cl € 4,20

Linie Aquavit 41,5%
2 cl € 4,20

Baileys auf Eis 17%
2 cl € 4,20

Malteser Kreuz 40%
2 cl € 4,20

Whiskey

Ballantine's Scotch 40%
2 cl € 4,50

Jim Beam Bourbon 40%
2 cl € 4,50

Jack Daniel's 40%
2 cl € 5,20

Vallendar Single Malt 43,4%
2 cl € 9,00

Cognac

Vecchia Romagna 38%
2 cl € 4,80

Hennessy Fine 40%
2 cl € 6,80

Rémy Martin VSOP 40%
2 cl € 7,20

Rum

Havana Club 40%
2 cl € 4,50

Don-Papa 40%
2 cl € 7,20

Ron Zacapa Centenario 40%
2 cl € 7,60

Obstler

Williams Christ Birne 35%
2 cl € 5,80

Marille 35%
2 cl € 5,80

Waldhimbeergeist 35%
2 cl € 5,80

Haselnuss 35%
2 cl € 6,00

Grappa

Marzadro la Trentina Tradizionale 41%
2 cl € 6,00

Grappa di Chardonnay 40%
2 cl € 6,20

Marzadro Grappa Amarone 41%
2 cl € 7,20

Marzadro Olia del Garda 40%
2 cl € 7,20

Gin

Finsbury Gin 37,5%
2 cl € 4,50

Norden Dry Gin 44%
2 cl € 5,20

Knut Hansen Dry Gin 42%
2 cl € 6,20

Berliner Brandstifter 43,3%
2 cl € 7,70

Alle Spirituosen als Mixgetränk
+ € 1,50 Aufpreis
mit Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft,
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

*Besuchen Sie uns auch in unserem
Restaurant Klosterhof, an der
Dreißiger Straße 65 in Bad Zwischenahn.
Wir freuen uns, Sie auch hier nach
Herzenslust verwöhnen zu dürfen!*

Reservieren Sie direkt hier im Ahrenshof!

Klosterhof Aue

Genuss am Kamin

www.klosterhofaue.de

Telefon 04403 9833320



ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 Tafelsüße auf Grundlage von |
| 5 geschwärzt | 12 Alkohol |
| 6 gewachst | 13 coffeinhaltig |
| 7 mit Phosphat | |

Allergene

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| A Weizen | N Fisch |
| B Dinkel-Weizen | O Sojabohnen |
| C Khorasan-Weizen | P Mandeln |
| D Roggen | Q Haselnüsse |
| E Gerste | R Walnüsse |
| F Hafer | S Cashewnüsse |
| G Eier | T Pecannüsse |
| H Erdnüsse | U Paranüsse |
| I Milch/Laktose | V Macadamianüsse |
| J Sellerie | W Pistazien |
| K Sesamsamen | X Senf |
| L Lupine | Y Schwefeldioxid/Sulphite |
| M Krebstiere | |

Bitte informieren Sie sich vorab bei unseren netten Servicekräften.