Genuss ohne lange Wartezeit!

Wir freuen uns, Sie im
Ahrenshof begrüßen zu dürfen!

Damit Sie – auch bei vollem Haus - nicht
zu lange auf Ihre Gerichte warten
müssen, haben wir für Sie eine
Auswahl an Speisen zusammengestellt,
die sich schnell für viele Personen
zubereiten lassen.

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihre Familie Heyng

Aperitifs & Cocktails

Crémant Weiß Brut
Goldfarben mit leichtem Bernsteinton.
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

3 = Milch, 17 = Säuerungsmittel, 18 = chininhaltig, 19 = Konservierungsstoff

Suppen / Vorspeisen / Kleinigkeiten

Tafelspitzbrühe mit Einlage von
Eierstich, Nudeln und Gemüse
€ 10,00

Brötchenauswahl mit verschiedenen Dips
Schmalz, Kräuterquark, Aioli
€ 9,00
+ rosa gebratenes Roastbeef
€ 11,00

Antipasti Teller
auf Wildkräutersalat, mit Aioli,
dazu ofenfrisches Röstbrot
- auch vegan erhältlich
€ 17,00

Geräucherter Lachs auf Rösti,
mit Wildkräutersalat und Honig-Senfsauce
€ 18,00

Salat

Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken,
Radieschen, Paprika, gerösteten Kernen
und ofenfrischem Baguette
mit Hausdressing
€ 15,00

+ gebratene Maishähnchenbrust € 11,00

Hauptspeisen

Linguine in sonnengetrockneter Tomatensauce mit Sonnenblumenkernen und Rucola
€ 18,00

+ gebratene Maishähnchenbrust € 11,00

Ahrenshofer Landhausteller
Schweinelendchen im Speckmantel
an Schwarzbiersauce, mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln
€ 27,00

Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, lauwarmem Kartoffel-
Gurkensalat oder Pommes frites
€ 30,00

Krosse halbe Ente aus dem Rohr
an Rosmarinsauce, mit Apfelrotkohl
und Kroketten
€ 32,00

Ahrenshofer Rumpsteak 250 g
medium gebraten mit Kräuterbutter,
Schmorzwiebeln, Pommes frites und
einem kleinen gemischten Salat
€ 36,00

Kabeljaufilet mit leichter Senfsauce
Gurkensalat und Bratkartoffeln
€ 31,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln und Wildkräutersalat
€ 23,00

Vegetarischer Burger
mit Mozzarella, mediterranem Gemüse,
Rucolapesto, Wildkräutersalt,
Tomate, und Gurke
19,00
- auch vegan ohne Mozzarella erhältlich
€ 18,00

Pulled Beef Burger
mit Barbequesauce, Wildkräutersalat,
Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln
und Remoulade
€ 22,00

Unsere Burger werden im ofenfrischen
Hausbrot und mit Pommes-frites serviert!

Desserts

Espresso mit einer Kugel Eis
€ 7,00

Crème Brûlée
mit frischen Früchten
€ 10,00

Fruchtsorbet mit frischen Früchten
€ 9,00

Apfelcrumble mit Vanilleeis
€ 10,00

Kaffee

Kännchen Kaffee 16
€ 5,80

Tasse Kaffee 16
€ 3,20

Espresso 16
€ 3,20

Cappuccino 3/16
€ 4,20

Milchkaffee 3/16
€ 4,80

Latte Macchiato 3/16
€ 4,90

Heiße Schokolade 3
€ 4,90

mit Sahne 3
€ 5,90

mit Sahne und Baileys 3/15
€ 8,50

mit Sahne und Amaretto 3/15
€ 8,50

Tee

Kännchen Tee € 5,80

Glas Tee € 4,50

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

3 = Milch, 15 = Alkohol, 16 = Koffein

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. Fruchtige 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 Bukett 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

Viña Pomal Reserva DOC trocken
Spanien-Rioja, Bodegas Bilbainas
18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate auf der Flasche - so gelangt er zu großer Farbintensität 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

Ramazzotti 30%
2 cl € 4,00

11 = glutenhaltig

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
Dreiberger 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

Bitte informieren Sie sich vorab bei unseren netten Servicekräften.

INHALTSSTOFFE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Suppen / Vorspeisen																
Tagessuppe																
Tafelspitzbrühe	X		X								X					
Brötchenauswahl	X		X		X						X					
Antipasti Teller	X		X		X	X					X					
Räucherlachs		X	X	X					X		X					
Salate																
Wildkräutersalat	X		X								X					
Maishähnchenbrust																
Hauptspeisen																
Linguine in Tomatensauce						X		X			X					
Maishähnchenbrust																
Ahrenshofer Landhausteller				X		X			X		X				X	
Wiener Kalbsschnitzel	X		X						X		X					
Krosse halbe Ente	X		X	X							X					
Ahrenshofer Rumpsteak	X		X								X					
Kabeljau		X	X						X				X			
Matjesfilet	X	X	X								X					
Vegetarischer Burger	X		X								X				X	
Pulled Beef Burger	X	X	X			X			X	X						
Desserts																
Espresso mit Eis	X		X													X
Crème Brülée	X		X													
Apfelcrumble mit Vanilleeis	X		X			X					X		X			
Fruchtsorbet mit Früchten	X		X								X					X

1 = Eier
2 = Fisch
3 = Milch
4 = Sellerie
5 = Sesamsamen
6 = Schwefeldioxid/Sulfite
7 = Weichtiere
8 = Sojabohnen
9 = Senf
10 = Lupine
11 = Glutenhaltiges Getreide
12 = Erdnüsse
13 = Schalenfrüchte
14 = Krebstiere
15 = Alkohol
16 = Koffein