

Vom Bauernhof zum Restaurant...

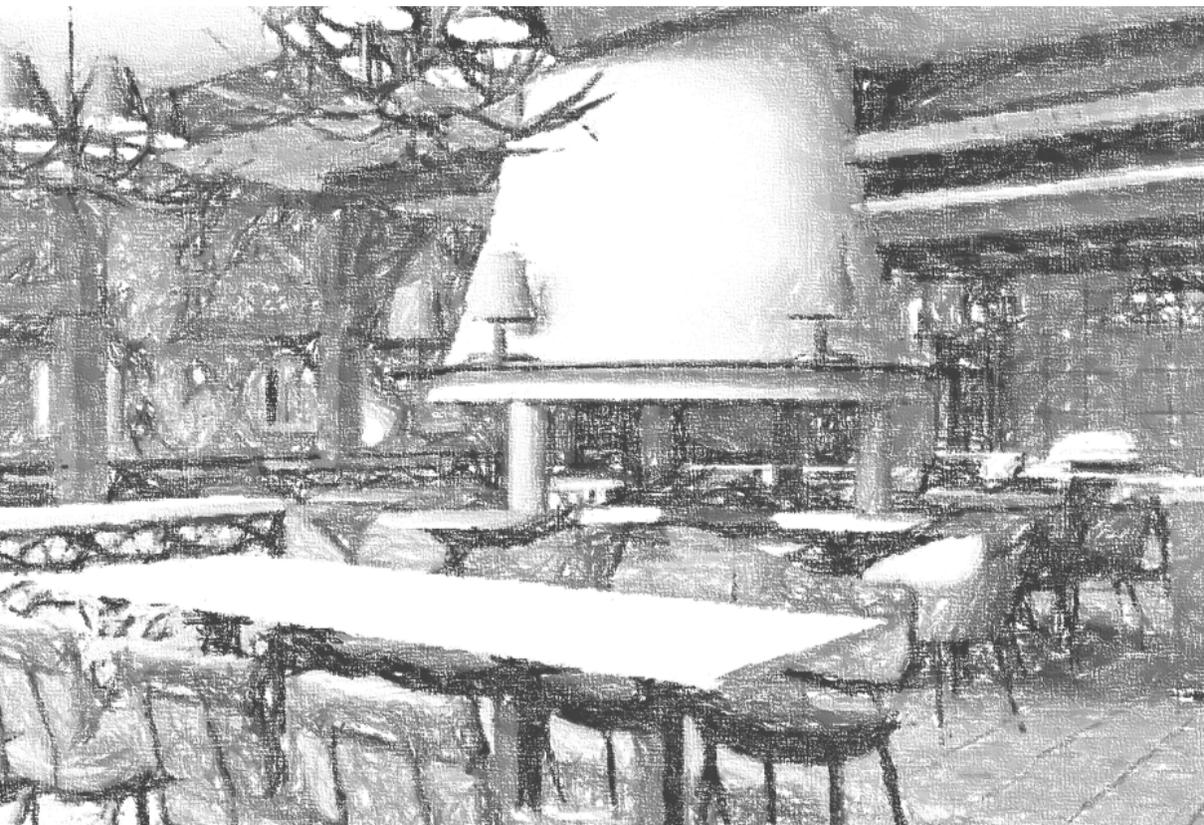
Die Geschichte des Ahrenshofs geht zurück bis ins frühe Mittelalter. Er gehörte einst zur Burg der Junker von Kayhausen. Als diese zum Ende des 12. Jahrhunderts verfiel, blieb nur der Hof erhalten.

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
0,1 l € 8,50 | Flasche 0,75 l € 49,00

Crémant Rosé Brut
Hellrosa, Aromen von Erdbeeren und
Johannisbeeren. Fruchtiger Geschmack
mit einer angenehmen Säure
0,1 l € 8,50 | 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 € 5,90

Sherry Dry oder Medium
5 cl € 5,30

*Amérie*¹⁷
Sekt, Amérie, frische Minze
0,2 l € 8,80

*Hugo*¹⁷
Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
frische Minze, Mineralwasser
0,2 l € 8,30

Aperol Spritz^{17/18}
Prosecco, Aperol, Mineralwasser
Orangenscheibe
0,2 l € 8,30

Lillet Wild Berry
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry,
frische Früchte
0,2 l € 8,30

Himbeerspritz (alkoholfrei)
Ginger Ale, Mineralwasser, Minze,
Himbeeren und Holunderblütensirup
0,2 l € 7,90

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}

€ 10,00

Bruschetta ^{A,G,I} 

geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfeln,
Grana Padano, ^I Rucola und Balsamico

€ 10,00

Gratiniertes Ziegenkäse ^I 
mit Kürbischutney und Salatgarnitur

€ 17,00

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

€ 18,00

Salat

Blattsalate der Saison, mit Tomaten, 
gerösteten Kernen, ^K Gurken, Radieschen,
Paprika und ofenfrischem Ciabatta, ^{A,G,I}
mit Hausdressing

€ 15,00

+ gebratenes Maishähnchenbrustfilet

€ 10,00

+ gratinierter Ziegenkäse ^I

€ 10,00

+ Rumpsteakstreifen in Jus

€ 12,00

Hauptspeisen

*Gebratenes Schweineschnitzel^{A,G,I}
mit Champignon-Rahmsauce,
dazu Pommes-frites und
Salatteller der Saison*
€ 24,00

*Cordon Bleu
Schweinerücken^{A,G,I} gefüllt
mit würzigem Käse^I und Kochschinken,⁷
dazu Pommes-frites
und Salatteller der Saison*
€ 25,00

*Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet
mit Parmesansauce,^I
dazu Kartoffelkroketten^{A,G,I}
und Marktgemüse*
€ 26,00

*Ahrenshofer Landhausteller
Schweinelendchen im Speckmantel
mit Schwarzbiersauce^{12,J,X}
dazu Bratkartoffeln³
und Speckbohnen*
€ 27,00

*Ahrenshofer Rumpsteak 250 g
medium gebraten, mit Kräuterbutter,^I
dazu Schmorzwiebeln,
Pommes-frites und
Salatteller der Saison*
€ 35,00

Hauptspeisen

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

*Hirschgulasch
mit Birne und Preiselbeeren,
dazu Kartoffelklöße
und Rosenkohl
€ 26,00*

*Geschmorte Rinderroulade ³
an eigener Sauce, ^{12,J}
dazu Bratkartoffeln ³
und Apfelrotkohl
€ 28,00*

*Geschmorte Ochsenbacke
an eigener Sauce, ^{12,J}
dazu Kartoffelklöße
und Apfelrotkohl
€ 28,00*

Fisch

*Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{8,G,I,N,X}
mit Bratkartoffeln ³
und gemischtem Salat
€ 23,00*

*Kabeljaufilet mit Senfsauce, ^{8,X}
dazu Bratkartoffeln ³
und Marktgemüse
€ 29,00*

Burger

Vegetarischer Burger ^{8,A} 
Gemüsepatty mit Ziegenkäse,^I
Tomaten, geschmorten Zwiebeln
€ 19,00

- auch vegan erhältlich 

Maishähnchen Burger ^{8,A}
Maishähnchenbrustfilet mit Aioli,^{8,G,I,X}
Coleslaw Salat, Tomaten,
Gurken, Salat
€ 21,00

Burger de luxe ^{8,A}
Beefburger mit Barbequesauce,^{1,13,Y}
Cheddar,^I Tomaten, Gurken,
roten Zwiebeln, Salat
€ 22,00

*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}
mit frischen Früchten
€ 10,00

Lauwarmer Schokokuchen
mit Vanilleeis^{G,I}
€ 11,00

Apfelcrumble^{A,G,I,P} mit Vanilleeis^{G,I}
€ 11,00

Fruchtsorbet
mit frischen Früchten
€ 10,00

Eisbecher

Zwei Kugeln Eis^{G,I}
(Vanille und Schokolade)
€ 4,50

Drei Kugeln Eis^{G,I}
(Vanille, Schokolade, Walnuss^R)
€ 6,50

Sahne^I € 1,50

Kirschbecher
2 Kugeln Vanilleeis,^{G,I} 1 Kugel Schokoladeneis,^{G,I}
heiße Kirschen und Sahne^I
€ 8,50

Eierlikörbecher
1 Kugel Vanilleeis,^{G,I} 2 Kugeln Walnusseis,^R
Eierlikör,^{12,G} Krokant^{P,Q,R}
und Sahne^I
€ 9,00

Schokobecher
2 Kugeln Schokoladeneis,^{G,I} 1 Kugel Walnusseis,^R
Schokoladensauce^{8,I} und 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 € 5,90

Tasse Kaffee¹³ € 3,30

Espresso¹³ € 3,30

Cappuccino^{I/13} € 4,30

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 € 5,90

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.
0,2 l € 7,50

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 € 7,50

als Schorle

0,2 l € 7,20

Weißweine

Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Feines, würziges und nussiges Aroma.
- die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.
0,2 l € 8,00 | 0,75 l € 26,90

Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Ein Wein der durch seine feine Art, seine blumigen
Aromen, seine Fruchtigkeit und seine dezente
Säureprägung begeistert!
0,2 l € 8,40 | 0,75 l € 28,90

Sauvignon Blanc QbA trocken

Pfalz, Weingut Peter Klein
Omas Stachelbeerbaiser, schwarze Johannisbeere
und süße Passionsfrucht springen einem entgegen.
0,2 l € 8,40 | 0,75 l € 28,90

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 € 8,90 | 0,75 l € 30,90

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 € 8,90 / 0,75 l € 30,90

Weißweine

Blanc de Noir QbA trocken

Nahe, Weingut Tobias Rickes

Aus den Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Wein gekellert. Ein fruchtig frischer Sommerwein, der mit dem Aroma von Kirschen begeistert.

0,75 l € 36,90

Grauer Burgunder trocken

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 € 42,90

Hole in the Water Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough,

Weingut Konrad Wines

Hellgelb mit grünen Reflexen. Verlockender Duft nach frischem Gras und Stachelbeeren, saftig und leicht.

Aromen von Zitrus und Guave.

0,75 l € 46,90

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 € 46,90

Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken

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

Weißwein alkoholfrei

Riesling 0,0% trocken

Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Dr. Loosen

Mit einem natürlichen und harmonischen Geschmack.

Eine spannende Alternative für den alkoholfreien Genuss.

0,2 l € 8,70 | 0,75 l € 29,90

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

Rotweine

Why Not? DOC trocken

*Italien-Apulien, Contri Spumante
In der Nase Aromen von reifen Früchten
und Kirschen mit einem Hauch von
Tabak und Schokolade.
0,2 l € 8,80 | 0,75 l € 30,90*

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 € 8,90 | 0,75 l € 30,90*

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 € 9,80 | 0,75 l € 33,90*

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 € 44,90*

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 € 44,90*

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

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 € 48,90*

***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 € 55,90*

***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*

Roséwein

***Spätburgunder Rosé** QbA mild*

*Rheinland-Pfalz, Weingut Raabe
Aromen von Zitrus, Mango und Birne.
Süffig und für alle, die sich nicht entscheiden können.
Den mag wirklich jeder!
0,2 l € 7,90 | 0,75 l € 26,90*

***„Dolianova Rosada“** DOC trocken*

*Italien-Sardinien, Weingut Dolianova
Helles rosa, zartes und elegantes Bukett mit
Noten von Kirschen und Erdbeeren.
Am Gaumen fein und fruchtig, lang anhaltend.
0,2 l € 8,90 | 0,75 l € 29,90*

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

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 € 4,30 | 0,5 l € 6,40

Bayreuther Hell ¹¹
0,3 l € 4,30 | 0,5 l € 6,40

Grevensteiner Original ¹¹
0,3 l € 4,50 | 0,5 l € 6,60

Aktien Landbier ¹¹
0,3 l € 4,50 | 0,5 l € 6,60

Maisel's Weisse Original ¹¹
0,5 l € 6,40

Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹
Flasche 0,5 l € 6,40

Veltins
Flasche 0,33 l € 4,30 ¹¹

Kurzes

Ammerländer Korn 32%
2 cl € 3,40

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 € 4,30

Linie Aquavit 41,5%
2 cl € 4,30

Baileys auf Eis 17%
2 cl € 4,30

Malteser Kreuz 40%
2 cl € 4,30

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
Dreißberger 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.