

# 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 € 5,50

*Amérie*<sup>17</sup>  
Sekt, Amérie, frische Minze  
0,2 l € 8,80

*Hugo*<sup>17</sup>  
Prosecco, Holunderblüten-Sirup,  
frische Minze, Mineralwasser  
0,2 l € 8,50

*Aperol Spritz*<sup>17,18</sup>  
Prosecco, Aperol, Mineralwasser  
Orangenscheibe  
0,2 l € 8,50

*Lillet Wild Berry*  
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry,  
frische Früchte  
0,2 l € 8,50

*Himbeerspritz (alkoholfrei)*  
Ginger Ale, Mineralwasser, Minze,  
Himbeeren und Holunderblütensirup  
0,2 l € 8,00

## Suppen/Vorspeisen/Kleinigkeiten

Tafelspitzbrühe  
mit Fleischeinlage <sup>G,I</sup>, Nudeln <sup>A,G</sup>  
und Gemüsestreifen <sup>J</sup>  
€ 10,00

Rustikale Gulaschsuppe  
aus dem Kessel,  
mit Hausbrot <sup>A</sup> und Butter <sup>I</sup>  
€ 10,00

Brötchenauswahl <sup>A</sup>   
mit verschiedenen Dips,  
Sour Cream <sup>I</sup>, Kräuterbutter <sup>I</sup>, Pesto  
€ 10,00

Ciabatta <sup>A</sup>   
mit mediterranen Gemüsewürfeln,  
Pesto, Rucola und Grana Padano <sup>I</sup>  
- auch vegan erhältlich   
als Vorspeise € 10,00 als Kleinigkeit € 15,00

Gebackener Ziegenkäse <sup>I</sup>   
auf Mangochutney, mit Salatgarnitur  
als Vorspeise € 9,00 als Kleinigkeit € 15,00

Kartoffelrösti <sup>G</sup> mit Räucherlachs <sup>N</sup>   
mit Honig-Senfsoße <sup>8,X</sup> und Salatgarnitur  
als Vorspeise € 12,00 als Kleinigkeit € 16,00

Ofenkartoffel   
mit Sour Cream <sup>I</sup> und Salatbeilage  
€ 17,00  
+ Räucherlachs <sup>N</sup> € 22,00

Ofenkartoffel   
gefüllt mit mediterranen Gemüsewürfeln  
und Salatbeilage  
€ 17,00

## Salat

Blattsalate der Saison   
mit Tomaten, Gurken, Möhren, buntem Paprika  
und Hausbrot, dazu Dressing nach Wahl  
(Hausdressing oder Kräuterjoghurt <sup>I</sup>)  
€ 15,00

+ gebratenes Hähnchenbrustfilet, 120g € 10,00  
+ gebratenes Lachsfilet <sup>N</sup>, 160g € 15,00  
+ gebratenes Rumpsteak, 200g € 18,00

## Pasta

Pasta <sup>A</sup> mit mediterranen Gemüswürfeln,   
weißer Salbeisauce <sup>1</sup>,  
Rucola und Parmesan <sup>1</sup>  
€ 17,00

Pasta <sup>A</sup> mit Pesto,   
Cherrytomaten, Walnüssen <sup>R</sup>,  
Rucola und Parmesan <sup>1</sup>  
€ 17,00  
- auch vegan erhältlich

Pasta <sup>A</sup> mit veganem Gemüsecurry, <sup>J.O</sup>   
Rucola und Parmesan <sup>1</sup>  
€ 17,00  
- auch vegan erhältlich

+ Hähnchenbrustfilet 120g € 10,00  
+ gebratenes Lachsfilet <sup>N</sup> 160g € 15,00  
+ gebratenes Rumpsteak 200g € 18,00

## Burger

Crispy Chicken Burger <sup>S,A</sup>  
Hähnchenbrustfilet kross paniert <sup>A</sup>  
auf Salat, Mayonnaise-Creme, <sup>2,A,G,X</sup>  
Tomaten, Gurken und Mangochutney  
€ 19,00

Vegetarischer Burger <sup>S,A</sup>   
Gemüsepatte <sup>A</sup> auf Salat,  
Mayonnaise-Creme <sup>2,A,G,X</sup>, gebackener  
Ziegenkäse <sup>1</sup> und Mangochutney  
€ 20,00

Burger de luxe <sup>S,A</sup>  
Beefburger auf Salat,  
mit Ketchup, viel Cheddar <sup>1</sup>,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln  
und Mayonnaise-Creme <sup>2,A,G,X</sup>  
€ 22,00

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

## *Hauptspeisen*

*Gebratenes Schweineschnitzel<sup>A,G,I</sup>  
auf Champignon-Rahmsauce<sup>I</sup>,  
dazu Pommes-frites und  
Salatteller der Saison  
€ 24,00*

*Ladyteller  
Schweinefilet mit Hollandaise,<sup>I,G,J</sup>  
dazu Saison Gemüse und Kartoffelrösti<sup>G</sup>  
€ 24,00*

*Cordon Bleu  
Schweinerücken<sup>A,G,I</sup> gefüllt  
mit würzigem Käse<sup>I</sup> und Kochschinken,<sup>7</sup>  
dazu Pommes-frites  
und Salatteller der Saison  
€ 25,00*

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
mit Hollandaise,<sup>I,G,J</sup> dazu Saison Gemüse  
und Kartoffelrösti<sup>G</sup>  
€ 24,00*

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
auf weißer Salbeisauce,<sup>I</sup>  
dazu Saison Gemüse und Kartoffelgratin<sup>I</sup>  
€ 26,00*

*Ahrenshofer Landhausteller  
Schweinelenähen mit Schwarzbiersauce,<sup>12</sup>  
dazu Saison Gemüse  
und Bratkartoffeln<sup>2,I</sup>  
€ 26,00*

*Änderungswünsche innerhalb der Gerichte erfüllen  
wir gerne für einen Aufpreis von € 2,00.*

## Hauptspeisen

Ahrenschofer Rumpsteak 200 g  
medium gebraten, mit Kräuterbutter,<sup>1</sup>  
Pommes-frites und Salatteller der Saison  
€ 32,00

Krosse halbe Ente aus dem Rohr  
mit Rosmarinsauce,<sup>J</sup>  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,I</sup>  
und hausgemachter Bohnensalat  
€ 32,00

Geschmorte Ochsenbacke  
an eigener Sauce,<sup>12,J</sup>  
mit gerösteten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,I</sup>  
und hausgemachter Bohnensalat  
€ 28,00

## Fisch

Matjesfilet "Hausfrauen Art"<sup>8,G,I,N,X</sup>  
mit Bratkartoffeln<sup>2,I</sup>  
und gemischtem Salat  
€ 23,00

Kabeljaufilet<sup>N</sup> mit Honig-Senfsauce,<sup>8,I,X</sup>  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,I</sup>  
und hausgemachter Bohnensalat  
€ 29,00

Fangfrisches Lachsfilet<sup>N</sup>  
mit einer weißen Salbeisauce<sup>1</sup>,  
dazu Kartoffelgratin<sup>1</sup>  
und Saisongemüse  
€ 29,00

Änderungswünsche innerhalb der Gerichte erfüllen  
wir gerne für einen Aufpreis von € 2,00.

## Desserts

Heiß & Kalt  
Espresso <sup>13</sup> mit Vanilleeis <sup>G,I</sup>  
€ 7,00

Crème brûlée <sup>G,I</sup>  
mit frischen Früchten  
€ 10,00

Lauwarmer Schokokuchen  
mit Vanilleeis <sup>G,I</sup>  
€ 11,00

Apfelcrumble <sup>A,G,I,P</sup> mit Vanilleeis <sup>G,I</sup>  
€ 11,00

Fruchtsorbet  
mit frischen Früchten  
€ 10,00

## Eisbecher

Zwei Kugeln Eis <sup>G,I</sup>  
Vanille und Schokolade  
€ 5,00

Drei Kugeln Eis <sup>G,I</sup>  
Vanille, Schokolade und Stracciatella  
€ 7,00

Sahne <sup>I</sup> € 1,50

Erdbeerbecher (April - September)  
1 Kugel Erdbeersorbet,  
1 Kugel Vanille- <sup>G,I</sup> und 1 Kugel Stracciatellaeis, <sup>G,I</sup>  
frische Erdbeeren und Sahne <sup>I</sup>  
€ 9,00

Kirschbecher  
1 Kugel Vanille- <sup>G,I</sup> 1 Kugel Stracciatella- <sup>G,I</sup>  
und 1 Kugel Schokoladeneis, <sup>G,I</sup>  
warme Kirschen und Sahne <sup>I</sup>  
€ 9,00

Eierlikörbecher  
1 Kugel Vanille- <sup>G,I</sup> 1 Kugel Schokoladen- <sup>G,I</sup>  
und 1 Kugel Stracciatellaeis, <sup>G,I</sup>  
Eierlikör, <sup>12,G</sup> Krokant, <sup>P,Q,R</sup> und Sahne <sup>I</sup>  
€ 9,50

Schokoladenbecher  
1 Kugel Vanille- <sup>G,I</sup> 1 Kugel Schokoladen- <sup>G,I</sup>  
und 1 Kugel Stracciatellaeis, <sup>G,I</sup>  
lauwarme Schokoladensauce <sup>8,I</sup> und Sahne <sup>I</sup>  
€ 9,50

## *FrISChe Waffeln* <sup>A,G,I</sup> 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker 4,90 €

+ eine Kugel Eis <sup>G,I</sup> € 2,50

+ heiÙe Kirschen € 2,50

+ Sahne <sup>I</sup> € 1,50

mit Puderzucker, Eis, <sup>G,I</sup> heiÙen Kirschen  
und Sahne <sup>I</sup> € 10,90

## *Kuchen* aus unserer Hauskonditorei

Torten <sup>A,G,I</sup>

schauen Sie in unsere Vitrine oder  
fragen Sie unser Service-Personal

€ 5,50

Käsekuchen <sup>A,G,I</sup>

€ 4,90

Apfelkuchen <sup>A,G,I,P</sup>

€ 4,90

Kirsch-Streuselkuchen <sup>A,G,I,P</sup>

€ 4,90

Sahne <sup>I</sup>

€ 1,50

## *Kaffee*

Kännchen Kaffee <sup>13</sup> € 5,90

Tasse Kaffee <sup>13</sup> € 3,40

Espresso <sup>13</sup> € 3,40

Cappuccino <sup>I,13</sup> € 4,40

Milchkaffee <sup>I,13</sup> € 4,90

Latte Macchiato <sup>I,13</sup> € 4,90

HeiÙe Schokolade <sup>I</sup> € 4,90

mit Sahne <sup>I</sup> € 5,90

mit Sahne <sup>I</sup> und Baileys <sup>12</sup> oder Amaretto <sup>12</sup> € 8,90

## *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 € 7,60

### **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 € 7,60

als Schorle

0,2 l € 7,30

## Weißweine

### **Grauburgunder QbA trocken**

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle  
Feines, würziges und nussiges Aroma.  
- die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.  
0,2 l € 8,20 | 0,75 l € 28,90

### **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 € 8,50 | 0,75 l € 29,90

### **Sauvignon Blanc QbA trocken**

Pfalz, Weingut Peter Klein  
Omas Stachelbeerbaiser, schwarze Johannisbeere  
und süße Passionsfrucht springen einem entgegen.  
0,2 l € 8,50 | 0,75 l € 29,90

### **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 € 31,90

### **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 € 31,90

## 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 € 8,80 | 0,75 l € 30,90

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 € 8,90 | 0,75 l € 31,90*

### *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 € 31,90*

### *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 € 34,90*

### *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

### ***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  
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 € 27,90

### ***„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 € 31,90

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

## *Kaltes*

*Coca Cola*  
*Flasche 0,2 l € 3,90*

*Coca Cola Zero*  
*Flasche 0,2 l € 3,90*

*Fanta*  
*Flasche 0,2 l € 3,90*

*Sprite*  
*Flasche 0,2 l € 3,90*

*Bad Pyrmonter Gourmet*  
*feinperlig oder naturell*  
*Flasche 0,25 l € 3,90 / 0,75 l € 8,00*

*Orangensaft*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*Apfelsaft*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*Kirschsafft*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*Rhabarbersaft*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*Maracujanektar*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*Bananennektar*  
*Glas 0,3 l € 4,90*

*als Schorle*  
*0,3 l € 4,60*

*Tonic Water*  
*Flasche 0,25 l € 4,30*

*Ginger Ale*  
*Flasche 0,25 l € 4,30*

*Bitter Lemon*  
*Flasche 0,25 l € 4,30*

*Eistee*  
*Zitrone oder Pfirsich*  
*Flasche 0,33 l € 5,00*

## *Biere vom Fass*

*Veltins Pils*<sup>11</sup>  
0,3 l € 4,40 | 0,5 l € 6,50

*Bayreuther Hell*<sup>11</sup>  
0,3 l € 4,40 | 0,5 l € 6,50

*Grevensteiner Original*<sup>11</sup>  
0,3 l € 4,50 | 0,5 l € 6,60

*Aktien Landbier*<sup>11</sup>  
0,3 l € 4,50 | 0,5 l € 6,60

*Maisel's Weisse Original*<sup>11</sup>  
0,5 l € 6,50

## *Biere alkoholfrei*

*Maisel's Weizen*<sup>11</sup>  
Flasche 0,5 l € 6,50

*Veltins*<sup>11</sup>  
Flasche 0,33 l € 4,50

## *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  
Klosterhof Aue, an der  
Dreiberger Straße 65 in Bad Zwischenahn.  
Der exklusive Ort für Veranstaltungen und  
für besondere Themenbuffets am Kamin.*

*Wir freuen uns, Sie auch hier nach  
Herzenslust verwöhnen zu dürfen!*

*Reservieren Sie direkt hier im Ahrenshof  
oder schauen Sie sich unser Programm an!*



***Klosterhof Aue***  
*feiern, tagen & mehr*

*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.