



KOCHMANUFAKTUR



AHRENBURG

HOTEL • RESTAURANT • TAGUNG • WELLNESS

Menue

SEIT 1905

VORSPEISEN | hors d'oeuvre

Zwiebelsuppe à la Française

Croûtons & Käse überbacken

onion soup french style | croutons & cheese gratin

     8.90

Kürbiscrèmesüppchen

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

pumpkin cream soup | roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil

     8.90

Wald & Feld

marinierter Wildschinken | gebratener Kürbis | Apfel-Chutney

marinated venison ham | roasted pumpkin | apple chutney

 14.90

VEGETARISCH | vegetarian

Spätsommer Reiberdatschi

weisser Chicorée | Birnen | Gorgonzola | Preiselbeeren

german roesti | chicory | pear | gorgonzola cheese | cranberries

   15.90



HAUPTGERICHTE | main courses

Gegrilltes Kalbsrückensteak

mit Kürbiskruste | Rote Beete Risotto

grilled veal steak | pumpkin seed crust | red beet risotto

🌾 🍷 🍴 26.90

Gebratenes Zanderfilet

Kokosmilch-Curry Grünkohl & rote Linsen | Mango | Basmati-Reis

pike perch filet | coconut curry with kale & red lentils | mango | rice

🌾 🍷 🐟 25.90

Gulasch von heimischem Wild

Spätzle | Preiselbeeren

deer goulash | German pasta | boiled cranberries

🍷 🌾 🍴 19.90

Kikok-Hähnchenbrust im Speckmantel

(genfreie Aufzucht mit Freilauf)

Blutwurst-Risotto | Kürbis-Chutney

chicken breast wrapped in ham | sausage risotto | pumpkin chutney

🍷 🍴 24.90

DESSERT | dessert

Schmand-Eis

Zwetschgen-Ragout

sour cream ice | plum ragout

🍷 🍴 🌿 8.90



VORSPEISEN | hors d'oeuvre

Feines Graved Lachstatar

Limetten-Dip | Seegrass-Salat
Wurzelbrot

salmon tatar | seaweed salad | bread



14.90

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Hobel vom Grana Padano
Wurzelbrot

beef Carpaccio | rocket | Grana Padano | bread



17.90

Gebratene Ananas mit mariniertem Ziegenkäse



Trüffelhonig | Wurzelbrot

*grilled pineapple with marinated french goat cheese
truffle honey | bread*



14.90

Mediterranes Trio

Bruschetta mit Tomate
Avocado-Wassermelonen-Chili-Salat Ser-
rano-Schinken an Grissini Sticks

*tomato bruschetta | avocado-watermelon-chili-salad
spanish ham wrapped on grissini*



14.90

SUPPEN | soups

Knoblauchsuppe



Croûtons | Ei

garlic soup | croutons | egg



8.90

Tom Ga Khai

Thailändische Kokosmilch-Suppe |
Zitronengras | Koriander |
Kikok-Hühnchen

*Tom Ga Khai | Thai cocomilk-soup | lemon grass
organic chicken*



9.90

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

Sommerlicher Edelmix-Salat

Wassermelone | Avocado
frische Beeren | Preiselbeer-Dressing

*summer mix salad | watermelon | avocado
fresh berries | cranberry dressing*

14.90

Tomaten-Rauke-Risotto

Grana Padano Hobel

tomato-rocket-risotto | Grana Padano

18.90

Gemüse-Hanf-Bratling

gebratener Pak Choi | Paprika-Mandel-
Chutney

*veggie-hemp patty | fried pak choi | pepper-almond-
chutney*



14.90

Edel-Mix-Salat Niçoise

Thunfisch | Schafskäse | Pepperoni
Oliven | Kirschtomaten | Paprika
rote Zwiebeln | Kräuterdressing | Ei
Wurzelbrot

*summer mix salad Niçoise | tuna | feta | olives
tomato | egg | herb dressing | bread*



16.90

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 Kikok-Hähnchenbrust 6.50
organic turkey breast saté

gegrillte 1/2 Avocado 3.50
grilled avocado

HAUPTGERICHTE | main courses

Grill 'n' Chill

kleine Steaks vom Rind, Schwein & Kikok-
Hähnchenbrust | Wedges | BBQ-Sauce
Rotwein-Schalotten-Sauce

*Grill 'n' Chill | beef, pork & organic chicken steaks
BBQ-sauce | wedges | redwine-shalot-sauce*



25.90

Kotelett vom Duroc-Schwein

Frischgewicht 350g+

gebratener Pak Choi | Orangen-Chili-Ri-
sotto

*porc chop freely reared | fried pak choi
orange-chili-risotto*



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.*

Schweinefilet Walliser Art

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

*porc medaillons | ham | cheese | cranberries
roesti | redwine-shalot-sauce*



23.90

Filet Mignon

Schafskäse-Oliven-Kruste | Rucola-Salat
Tomaten-Salsa | Wurzelbrot

*filet mignon | feta-olives-crust | rocket salad
tomato salsa | bread*



Girls Cut 200g | 32.90

Regular Cut 300g | 38.90

Cowboy Cut 400g | 44.90

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

Wilder Grill-Teller

Hirschrücken | Rehkeule | Wildbratwurst
Kräutersaitling | Pfeffersauce | Apfel-
Chutney | Schupfnudeln

*deer back & slice of venison leg | venison sausage
mushroom | pepper sauce | apple chutney |
German pasta*



29.90

HAUPTGERICHTE | main courses

Kräutermarinierte Maispouardenbrust

Zitronen-Oliven-Risotto | geschmolzene
Tomaten

*herb marinated chicken breast | lemon-olive risotto
tomato*



21.90

Fruchtig-scharfes Thai-Curry mit Kikok-Hähnchenbrust

Zitronengras | Ingwer | Chili
Basmati-Reis

*thai curry with organic chicken | lemon gras | ginger
chili | rice*



19.90

Kikok-Hähnchenbrust mit Kaffee Mole auf Weizen-Tortilla

organic chicken breast | coffee sauce | wheat tortilla



21.90

Fischgrill-Teller

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

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



28.90

Scholle Finkenwerder Art

Nussbutter | Speck-Zwiebel-Gurken-Dip
Salzkartoffeln

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



25.90

Gebratener Seeteufel

Weißwein-Hagebutten-Risotto | Speck-
Chips

monkfisch | rose-hip-white wine risotto | bacon chips



28.90

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

Lemon Curd Tiramisu

lemon curd tiramisu



8.90

Orangen-Aperol-Eis

Orange-Aperol-icecream



8.90

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