

KOCHMANUFAKTUR



AHRENBURG

HOTEL • RESTAURANT • TAGUNG • WELLNESS

MENUE

SEIT 1905

# WILLKOMMEN

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Frische Lebensmittel ohne Kompromisse, dies ist ein Grundsatz, den unsere Köche pflegen.

Aus diesem Grund haben wir unsere Menükarte umstrukturiert, um vorzugsweise Lebensmittel aus unserer Region anzubieten, die wir frisch zubereiten - mit Verzicht auf Convenience.

Ebenso haben wir unser Angebot verändert, um die Wünsche unserer Gäste besser bedienen zu können - anstatt vorgefertigter Menues und Speisen mit Salaten und Beilagen können Sie im Baukastensystem selbst entscheiden, wie viel Hunger Sie haben und Ihre Auswahl treffen.

Am besten sollen diese Lebensmittel aus unserer Region kommen, denn wir möchten den lokalen Wirtschaftskreislauf stärken und umweltfreundlich handeln.

Darum pflegen wir lange Lieferbeziehungen mit dem Biobauern de Boer aus Witzenhausen und verarbeiten dabei vorwiegend Gemüse und Salat aus der Region.

Der Honig und der naturtrübe Apfelsaft werden direkt auf dem Ahrenberg erzeugt - regionaler geht es nicht. Die Eier werden nicht nur nebenan gelegt, sondern auch in Kammerbach. Die Pilze beziehen wir aus dem benachbarten Eichsfeld und das Pils kommt aus Eschwege.

Wir verarbeiten primär Wild, das in den Wäldern rings um den Ahrenberg aufwächst.

Aber dieser Umweltschutz geht uns nicht weit genug: zusammen mit unserem Nachbarn Thomas Stöber, der sich auf das Gebiet der erneuerbaren Energien spezialisiert hat, produzieren wir seit 2011 den Strom- und Wärmebedarf selbst vor Ort.

Im Zuge der Wiederbewirtschaftung brachliegender Felder auf dem Ahrenberg wurde Miscanthus, ein Schilfgras, angepflanzt. Nach der Ernte, dem Häkseln und Pressen in kleine Briketts werden durch zentrale Verbrennung und einem lokalen Fernwärmenetz auf dem Ahrenberg ca. 70% unseres Wärmebedarfs gedeckt. Zusätzlich liefern eigene BHKWs und Solaranlagen neben Wärme auch Strom.

Aus 30.000l Heizöl, die wir in der Vergangenheit benötigten, haben wir unseren Verbrauch auf weniger als 3.000l im Jahr reduziert und schonen dadurch die fossilen Ressourcen der Erde.

Auch hier geben wir unser Qualitätsversprechen ab, um unsere Umwelt langfristig zu schonen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen wunderbaren Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Ahrenberg-Team

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

*Allergen declaration*

	Gluten	gluten		Sellerie	celery
	Eier	eggs		Sesam	sesame
	Milch / Laktose	milk / lactose		Senf	mustard
	Sojabohnen	soy beans		Krebstiere	crustaceans
	Erdnüsse	peanuts		Lupinen	lupin
	Fisch	fish		Weichtiere	molluscs
	Sulfite	sulfites		Schalenfrüchte	nuts

Alle Gerichte sind ohne Baguette  gekennzeichnet.

All dishes are declared without bread .

## VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

*vegan & vegetarian dishes*

	vegan	vegan		vegetarisch	vegetarian
---	-------	-------	---	-------------	------------

# VORSPEISEN . STARTERS

## WALDSPAZIERGANG AUF DEM AHRENBERG

Von Wildkräutern umgeben liegen Wildschinken und Wildterrine von Reh und Hirsch gebettet auf einem Salatbett.

Süß spielen Cranberries und Chutneys in der Variation mit. | 9.90

*Wild herbs surrounded by deer ham and deer pate on salad - accompanied by cranberries and chutney.*



UNSERE  
EMPFEHLUNG

Ein Glas Rosé macht den Spaziergang rund.  
Folgen Sie unserer Weinempfehlung auf der Getränkekarte.

## MARITIME GEDANKEN

Trilogie mit Lachscrèmesuppe, knusprig-saftiger Garnele auf Seegrassalat und Tartar vom Graved Lachs mit erfrischendem Limetten-Schmand-Dip. | 11.90

*An hors d'oeuvre trilogy with a hot salmon soup, a crispy shrimp on seaweed salad and finely cut marinated and herbed salmon with fresh lime-sour cream-dip.*



## HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS

an zwei Kartoffelrösti und Salatbouquette mit Sauerrahm-Dressing. | 10.90

*Marinated salmon slices with potatoe roesti and sour cream dip..*



# VORSPEISEN . STARTERS

## CARPACCIO ORIGINALE VOM SAFTIGEN RINDERFILET

auf knackigem Ruccola-Salat mit frischen Champignons und Parmesan-Hobel.

Marinade aus gereiftem Balsamico-Essig und kaltgepresstem Olivenöl. | 12.90

*Carpaccio Original from pure juicy filet of beef served on tasty rocket salad with a marinade of aged balsamico and olive oil. Delicious with freshly baked ciabatta.*



## WEISSE WOLKE AM VIOLETTEN HIMMEL

Duett aus Rote-Beete-Carpaccio mit mariniertem, köstlich duftendem Ziegenfrischkäse und aromatischen Portwein-Feigen auf Trockenfrüchte-Chutney. | 10.90

*White clouds on purple skies. Fascinating duet of red beet carpaccio with marinated cream cheese of goat's milk – combined with port-wine figs and chutneys.*



## MEDITERRANER VORSPEISENTELLER

Antipasti mit Tomaten und Mozzarella mit Basilikum-Pesto mariniert, Serrano-Schinken und Bruschetta. | 11.90

*Mediterranean hors d'oeuvre with tomatoes & mozzarella, serano ham and bruschetta.*



# SUPPEN . SOUPS

## KRÄFTIGE WILDKRAFTBRÜHE

energisch mit Wildklößchen und  
Kräuter-Brotchips. | 5.50

*Hearty wild deer broth - A clear broth with dumplings  
and surrounded by herbs-bread-chips.*



## KARTOFFELSUPPE

cremig, gehaltvoll und verspielt mit  
Geröstetem vom Erdapfel. | 5.80

*Creamy potatoe soup decorated with  
roasted potatoe chips.*



## LACHSCREMESUPPE

Cremige Komposition vom  
Lachsfond mit einem Hauch  
von frischem Dill. | 5.80

*Creamy salmon soup with a hint of dill.*



## KNOBLAUCHSUPPE PROVENCIALE

mit Croutons. | 5.80

*French garlic soup with bread chips.*



## MÖHREN-ORANGEN- CRÈME-SÜPPCHEN

mit frischem Ingwer. | 5.80

*Carrot-Orange creamsoup with fresh ginger.*



## VEGANE PILZESSENZ

- nicht nur weil vegan modern ist...  
von Waldpilzen mit aromatischen  
Kräutern. | 6.60

*Vegan mushroom broth of mushrooms with aromated  
herbs.*



# SALATE . SALADS

## CAESARS SALAD

Der Klassiker unter den Salaten mit dem typisch herzhaften Caesars-Dressing am Römersalat getoppt von reichlich Parmesanhobeln.

*The classic of all salads with rocket leaves, shaved parmesan and the typical dressing.*



Klassisch | 11.90

*Classic*

mit Putenbrustfilets | 14.90

*with turkey breast filet*

mit knusprig gebratenen Black Tiger Garnelen 🦞 | 16.90

*with Black Tiger shrimps*

mit gebratenen Scheiben aus der Rehkeule, Nüssen und Wildkräutern 🍄 | 18.90

*with grilled slices of leg of venison, some nuts and herbs sprinkled on top*

## JUNGER SALAT

Knackige, frische Salatblätter mit einer Vinaigrette aus Waldkräutern mit ofenfrischem Ciabatta. ... vorab oder als Begleitung zum Hauptgericht dazu. | 3.90

*Fresh salad covered by a tangy vinaigrette made from fresh forest herbs.*



## HORRIDOH! SALAT WAIDMANN

knackige Blattsalate mit warmen Scheiben aus der zarten Rehkeule, Apfelspalten, Nüssen, Kürbiskernen und fruchtiger Preiselbeer-Apfel-Vinaigrette & Ciabatta-Brot | 15.90

*Mixed green salads covered with warm slices of leg of venison with apples, nuts, pumpkin seeds and fruity apple-lingonberry vinaigrette.*



# PASTA . RISOTTO . PASTA . RISOTTO

## LINGUINE AGLIO E OLIO CON PEPERONCINI

mit frischem Knoblauch aromatisiertem Olivenöl und Peperoncini.  
Serviert mit frisch gehobeltem Parmesan. | 12.90

*Pasta with a light sauce of garlic flavored olive oil and peperoncino.*



## RISOTTO BUNT GEMALT

Klassisches bissfestes und sämiges Risotto mit der Exotik des Safrans und der regionalen Verbundenheit von Baby-Spinat an Kirschtomaten. | 12.90

*Classic risotto with the exotic color of saffron and the regional twist of spinach and tomatoes.*



Zusammen mit der Paul-Moor-Schule für praktisch bildbare Kinder in Reichen-sachsen veranstalten wir einmal jährlich einen Kochwettbewerb.

Fast 20 Klassen partizipieren an dem Event und überraschen mit tollen Rezepten und Präsentationen.

Ein Siegergericht hat uns so überzeugt,



dass wir es Ihnen nicht vorenthalten möchten und es mit in unsere Speisekarte aufnehmen.

Als kleines Dankeschön spenden wir pro verkauftem Gericht 1 Euro an die Paul-Moor-Schule.

mehr Infos:  
[www.paul-moor-schule-wehretal.de](http://www.paul-moor-schule-wehretal.de)

## CHILI-LINGUINE MIT BLACK-TIGER-GARNELEN

und Streifen vom Blattspinat in einer fruchtig-scharfen Chili-Limonen-Sauce. | 18.90

*Chili-Pasta with shrimps in chili-lemon-sauce.*



# FISCH . FISH

## GEGRILLTER SEETEUFEL

auf ligurische Art mit süssen Tomaten, jungem Knoblauch und frischen Kräutern; begleitet von kräftigem Baby-Spinat und Linguine. | 24.90

*Grilled monk fish ligurian style with sweet tomatoes, fresh garlic herbs, young spinach leaves and pasta.*



## LIMETTEN LACHS

Frisch aus der Lachssaite wird das Filet geschnitten, bevor es gegrillt seinen Platz an der feinen Limettensauce und dem Basmati-Reis findet. | 16.90

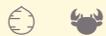
*Lime salmon - cut fresh out of the salmon flank before it is slightly grilled and finds its way next to a fruity lime sauce and topped with basmati rice.*



## GARNELEN NACH MALLORQUINER ART

Den Geschmack beim Dünsten der sechs Garnelen in Knoblauch, Paprikagemüse & Olivenöl perfekt herausgeholt. Das muss man sich einmal gönnen! | 19.90

*Six tiger shrimps mallorquin style, perfectly grilled to perfection with garlic and olive oil. Served in a slight broth.*

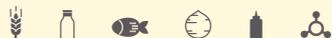


*UNSERE EMPFEHLUNG* Hervorragend zu einem gut gekühlten Glas Chardonnay.

## KROSS GEBRATENER ZANDER

auf buntem, knackigem Grillgemüse. Feige und feiner Senf finden in einer Sauce die Balance. Safran-Risotto komplettiert das Gemälde der Aromen. | 18.90

*Crisply grilled pikeperch - served on colorful crispy BBQed vegetables, saffron risotto and a sauce containig figs and fine mustard.*



# SCHWEIN . KALB . PORK . VEAL

## KLASSISCHES FUHRMANNSTEAK

Saftiges Schweinerücken-Steak vom heissen Grill mit Röstkartoffeln, frischen Champignons und großen, goldbraun gebackenen Zwiebelringen. | 13.90

*Juicy pork saddle steak with fried potatoes, fresh mushrooms and served with golden onion rings.*



## GROSSMUTTERS SCHMANDSCHNITZEL

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Schmandsauce nach Grossmutter's Rezept dazu Pommes Frites. | 13.90

*Pork flank schnitzel with a hearty sour-cream sauce with ham and onions served with french fries.*



## AHRENBERGER FILETTELLER

feine Filets vom Rind und Schwein, saftig gegrillt. Dazu ein Schweinefilet in Bacon gewickelt mit frischen Champignons und herzhaften Röstkartoffeln. | 16.90

*Three tender filets, beef filet, pork filet and a slice of pork filet surrounded by bacon, juicely grilled – comes with fresh mushrooms and hearty roasted potatoes.*



## ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Ganz klassisch vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti. | 18.90

*Thin stripes of veal Zurich style - classical dish with a creamy sauce served with potatoe roesti.*



## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

aus dem Kalbsrücken geschnitten an herzhaften Röstkartoffeln gebettet. | 17.90

*Original Schnitzel Vienna style made from veal back – the classical style – served with roasted potatoes.*



# WILD . LAMM . GAME . LAMB

## DIE ZARTE VERSUCHUNG: REH-RÜCKEN

Rosa gebraten - zum Zerschmelzen im Mund zubereitet mit feiner Nusskruste an Serviettenknödeln, nappiert von Rosmarin Jus. | 27.90

*Back of venison grilled to perfection sitting next to potatoe dumplings and surrounded by rosemary jus sauce.*



## JAGD-GRILL-SYMPHONIE

mit einer Harmonie aus Rehrücken, Rehfilet und Hirschrückensteak, duftendem hausgemachtem Apfel-Chutney und Kartoffel-Rösti. | 23.90

*Slices of venison back, filet of venison and deer steak on flavorful apple-chutney and potatoe roesti.*



## HUBERTUS-TELLER

Reh-Medaillons mit frischen Pilzen, Rotweinschalotten, Serviettenknödeln und Waldkräutern. | 18.90

*Chunky filets of venison with fresh mushrooms, potatoe dumplings and covered by juicy shallots marinated in red wine.*



## LAMMRÜCKEN AUS DEM CARRÉE

auf Speck-Schmand-Bohnen, perfektioniert mit einer Jus aus Rotwein-Schalotten und Rosmarin mit krossen Kartoffelrösti. | 23.90

*Back of lamb served on creamy green beans and covered by a sauce of red-wine, shallots and rosemary with potatoe roesti.*



# STEAK . STEAK

## STEAKS - DAS PURE VERGNÜGEN

Bauen Sie sich Ihr BBQ de Luxe in vier einfachen Schritten zusammen

*Four easy steps to your BBQ de Luxe*

### 1 Fleisch *meat*

	200g	300g	400g
Filetsteak vom Rind <i>Filet of beef</i>	22.90	26.90	30.90
Putensteak <i>Turkey breast steak</i>	15.90	17.90	19.90
Kalbsrückensteak <i>Vealirloin of beef</i>	19.90	22.90	25.90

### 2 Grillgrad *How do you like your meat being grilled?*

englisch | zartrosa | durchgebraten

*rare | medium | well-done*

### 3 Wählen Sie Ihre Sauce oder Butter *What do you like on the side?*

Rotwein-Schalotten-Sauce *Red wine-shallot sauce*   

Pfeffer-Cognac-Sauce *Pepper-cognac sauce*    

Buttervariationen: Kräuter | Knoblauch | Tomate-Basilikum     
*Variation of home-made butter: herb, garlic and tomato-basil butter*

### 4 Welche Beilage hätten Sie gerne? *Select your side dish*

Knackiges Grillgemüse  
*Crispy BBQed vegetables*

Frittierte Zwiebelringe    
*Fried onion rings*

Pommes Frites  
*French fries*

Kartoffel-Wedges    
*Potato wedges*

Knoblauch Baguette   
*Garlic baguette*

Kleiner Caesars Salad         
*Small Caesar salad*

Jede weitere Komponente *Every additional component* | 3.00

# STEAK . STEAK

## SURF 'N' TURF

BBQ und Meer, das macht Lust auf Urlaub. Knusprig gebratene Garnelen an einer leichten Hummerschaum-Sauce gesellen sich zu einem saftigen Rinder-Filet-Steak.

200g | 24.90      300g | 28.90

*BBQ and sea makes appetite for holidays. Crispy grilled shrimps in a lobster foam sauce join a juicy beef filet.*



## FIESTA, FIESTA TEXICANA

Bestes Rinderfilet - heiss und scharf mit feurigem Tabasco mariniert. Herzhafter Speck, aromatische Kräuterbutter, gebackene Zwiebelringe, Chili Pepper und Potatoe Wedges machen das pikante Arrangement rund. Hossa!

200g | 24.90      300g | 28.90

*Beef filet - spicy and hot marinated with tabasco sauce. Hearty bacon, flavorful herb butter, fried onion rings, chili pepper and potatoe wedges round this fiery arrangement.*



## ZARTES FILET AUF RUCCOLA

Ob für Trennkost, die genussvolle Diät oder einfach nur das pure Fleischverlangen... Diese Kombination vereint zartes Rinderfilet, medium gebraten mit herzhaft gesundem Ruccola.

200g | 24.90      300g | 28.90

*Tender filet of beef on rocket salad - whether you watch your carbs or on a diet or simply the pure pleasure the meat - this combination unites tender beef filet with healthy rocket salad.*



# DESSERT . DESSERT

## DREIERLEI MOUSSE

Gleich drei mal Schokolade zum Dahinschmelzen. Unsere Mousse von weisser Schokolade, Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade lässt jedes Menü mit einer grossen Zufriedenheit beenden. | 5.90

*Mousse au chocolat as a threesome: white chocolate, milk chocolate and dark chocolate – for real chocolate lovers.*



## BUNTER OBSTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM EIS

Frisch, gekühlt und belebend ist dieses Dessert ein Klassiker. Bei so viel Obst gönnen wir uns auch die Kugel Eis. | 6.90

*Fruit salad, freshly cut and served with a scoop of home-made ice cream.*



## SORBETS – MIT SEKT ODER OHNE?

Frisch produzierte Sorbets. Ihre Servicekraft gibt Ihnen die Frucht des Tages bekannt.

2 Kugeln pur | 3.90

2 Kugeln mit Sekt | 5.90

*Homemade sherbet – with or without sparkling wine – please ask your host for today's flavors.*



# DESSERT . DESSERT

## HAUSGEMACHTE PARFAITS

Bitte folgen Sie unserer Empfehlung und lassen sich überraschen von den innovativen Parfaits unseres kreativen Küchenteams. Nuss-Parfait, Cookie-Parfait, Oreo-Parfait sind nur einige unserer kleinen Sünden. | 6.90

*Homemade parfait – deliciously melting on your tongue – please ask your host for today's flavor as we offer a range of nut or cookies flavors.*



## SCHMAND-EIS MIT ZWETSCHGEN-RAGOUT

Regionaler geht's nicht. Hessisches Schmandeis mit wunderbar süßem Zwetschgenragout. | 6.90

*Homemade ice cream made of sour cream and yoghurt with sweet plum sauce – a regional delight.*





Romantik Hotel Ahrenberg  
★★★ SUPERIOR  
Auf dem Ahrenberg 5  
37242 Bad Sooden-Allendorf

Telefon +49 56 52 95 73-0  
Telefax +49 56 52 18 54  
[info@hotel-ahrenberg.de](mailto:info@hotel-ahrenberg.de)  
[www.hotel-ahrenberg.de](http://www.hotel-ahrenberg.de)

