

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Familie Hans-Georg Brinkmeyer



Die Speisen- karte



info@der-ahrenshof.de · www.der-ahrenshof.de

Restaurant

Der Ahrenshof

Feiern · Essen · Tagen · Erleben

Die Ahrenshof-Scheune

Oldenburger Straße · 26160 Bad Zwischenahn

Tel: (04403) 4711 · Fax (04403) 4712

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Liebe Gäste

Wir bieten Ihnen auch für den kleinen Appetit, bestimmte Speisen an.
Diese entnehmen Sie bitte unserem Speiseangebot.
Kleine Preise, kleiner Appetit

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten,
geröstete Scheiben vom Ammerländer Speck,
Brotchips, Parmesankäse und Hausdressing
€ 6,50

Ziegenfrischkäse im Ofen gebacken
mit Honig, Kräutern und Kirschtomaten
an Blattsalaten der Saison und Balsamico- Dressing
€ 8,90

**Ahrenshofer Flammkuchen
frisch aus dem Ofen**
mit Zwischenahner Rauchaal, Räucherlachs, Forellenfilet und Kirschtomaten belegt,
Sahnemeerrettich
(dieses Gericht kann man auch zu zweit genießen)
€13,90

Suppen

Ammerländer Hochzeitssuppe
mit Einlage von Mettbällchen, Eierstich, Gemüsestreifen
€ 4,90

Rahmsuppe von der Aschhauser Kartoffel
mit gebratenen Apfel - Wurstspieß
€ 5,10

Tagessuppe
Bitte fragen Sie unsere Bedienung
€3,50

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Natürlich genießen, Hauptgerichte unserer Landküche!!!

Ahrenshofer Bauernpfanne

mit gebratenen Schweinelendchen im Speckmantel
grünen Bohnen, gebratenen Pilzen und Bratkartoffeln

€14,90 / 19,90

Weidelammrücken mit Kräutern im Brickteig gebacken,

Wacholdersauce, grüne Bohnen
und Sahnekartoffeln

€17,20 / 22,80

Gebratene Leber „ Berliner Art „

mit gedünsteten Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree
und Salatteller der Saison

€11,90 / 14,50

Hausgemachte Rinderroulade vom Moorhofochsen

gefüllt mit Ammerländer Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke,
Rotkohl und Salzkartoffeln

€16,80

Bauernschnitzel vom Bentheimer Schwein

gefüllt mit Lauch und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

€13,50

½ Bauernente vom Hof

mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten

€15,90 / 18,90

Unsere vegetarische Küche „ Pur von Bur „

Hausgemachter Flammkuchen

mit frischen Tomaten, Oliven, Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Pilze und Blattsalate der Saison

€12,80

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Kräutern

dazu gebratenes Gemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

€14,90

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Ammerländer Spezialitäten

Bad Zwischenahner Aal

gebraten in Salbeibutter
oder gekocht im Sud mit Dill – Rahmsauce
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
€ 16,90 / 24,90

Rauchfischplatte „Ahrenshof“

mit Lachs, Zwischenahner Rauchaal, Forelle, Makrele, Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne,
Rührei und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Ahrenshofer Schwarzbrot
€22,90

Zwischenahner Rauchaalfilet

mit Rührei, Sahnemeerrettich
und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Ahrenshofer Schwarzbrot
€16,90 / 24,90

Besondere Empfehlung des Hauses

**Unsere Fische sind alle aus zertifizierter, nachhaltiger Fischerei
und mit dem MSC Siegel versehen**



Gebratenes Kabeljaufilet

auf Rübengemüse und Apfel in Rahm, Butterkartoffeln
€14,90

Gebratenes Schollenfilet

mit Speckstippe, Butterkartoffeln und Salat
€14,90

Matjesfilet „Hausfrauenart“

dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Salatbouquet
€9,90 / 13,90

Gebeitzter Lachs

mit Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten, Senf – Dill – Sauce und Kürbiskern - Röstis
€ 9,90 / 13,90

Der Ahrenshof

So schmeckt's... im Ahrenshof !

Genießen und Erleben Sie vergessene Genüsse neu,
den Wir leben die regionale Küche !

Gebratene Ammerländer Grützwurst (Knipp)

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

€ 11,90

Labskaus vom Highland Cattle Rind

mit Spiegelei, Gewürzgurke, Roter Bete und Rollmops

€ 12,90

Braten von der Diepholzer Moorschnucke

mit Wacholdersauce, Preiselbeeren,
Rübensgemüse der Jahreszeit und Butterspätzle

€ 14,80 / 18,60

Wildragout geschmort in Rotweinsauce mit Pilzen der Jahreszeit

dazu gebratene Spätzle und Blattsalate

€14,80

Wildbraten aus der heimischen Jagd

mit Wacholdersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen, Rosenkohl und
Kartoffelkrapfen

€ 18,00

Besondere Empfehlung

Oldenburger Grünkohlplatte

mit Rauchende, Pinkelwurst, Kasseler, Kasselerbauch und Bratkartoffeln

€17,90

Grünkohlteller

mit Rauchende , Pinkel und Bratkartoffeln

€ 12,80

Kürbisflammkuchen mit frischen Thymian und Käse gebacken,

Ruccola und luftgetrockneten Zwischenahner Kräuterschinken

€ 12,90

info@der-ahrenshof.de · www.der-ahrenshof.de

Restaurant

Feiern · Essen · Tagen · Erleben

Oldenburger Straße · 26160 Bad Zwischenahn

Der Ahrenshof

Die Ahrenshof-Scheune

Tel: (04403) 4711 · Fax (04403) 4712

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Unsere Lieferanten für Regionale und BIO – Produkte

Gemüse und Feldfruchtspezialitäten

Marko Seibold
Henstedter Straße 1
28857 Syke / Henstedt

Bentheimer Schwein, Highland Cattle Rind

Fritz Krüger
Ammerländer Wurst und Schinken
Industriestraße 1
26160 Bad Zwischenahn

Moorschnucke

Schäferei Ulenhof
Andreas Dreyer
Am Geestmoor 5
49453 Rehden

Enten , Gänsen, Wildgeflügel

Wolfgang Luersen
Mooregge 20
49419 Wagenfeld

Milchwaren, Butter, Sahne

Hofmolkerei Dehlwes
Trupe 17
28865 Lilienthal

Kartoffeln , Erdbeeren, Spargel

Gut Altona
Wildeshauser Straße 34
27801 Dötlingen/Altona

Aale und Räucherfisch

Aalräucherei Baade Ammerland
Stahlstraße 4
26215 Wiefelstede

Nudeln, Teigwaren

Nudelmanufaktur Antonett Briese
Querreihe 21
28865 Lilienthal

Feinkost und Senfprodukte

Senfonie
Donnerschweer Straße 127
26123 Oldenburg

Lieferanten

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Steakgerichte frisch vom Grill

Zubereitet mit frischen Kräutern Knoblauch , Ammerländer Speck,
Ofentomate

Hähnchenbrust 250 gr
€ 16,90

Schweinerückensteak 200 gr
vom Bentheimer Schwein
€ 19,50

Rumpsteak vom Highland Cattle 200 gr
€ 22,90

Filetsteak vom Angus-Rind 200 gr
€ 26,90

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen nach Ihrer Wahl:

Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterbutter

grüne Bohnen , Gemüse nach Marktlage (fragen Sie unsere Bedienung)
oder Salatteller

Bratkartoffeln, Pommes frites, Steakfriten mit Kräuterquark
oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Dessertauswahl

Tagesdessert

Bitte fragen Sie unsere Bedienung

€ 3,50

Lasagne

von heller und dunkler Schokolade mit Filouteig und Fruchtsauce

€ 6,50

Haferflockenparfait

aus eigener Herstellung mit heißen Himbeeren

€ 6,50

Gebackene Apfelringe

in Backteig mit Vanillesauce

€ 4,90

Gebackene Lütticher Waffel

mit heißen Sauerkirschen ,Walnußeis und Schlagsahne

€ 4,90

Unsere besondere Empfehlung des Hauses

„ Een för twei (1 für 2)

Apfel – Zimt Flammkuchen

Frisch aus dem Ofen

mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl

€ 6,80

oder

Dessertteller „ Ahrenshof“

lassen Sie sich Überraschen

(dieses Dessert können Sie auch zu zweit genießen)

€ 8,80

Der Ahrenshof

Regionale Landküche

Die Spezialität in Bad Zwischenahn



Original Zwischenahner Smoortaalessen

mit Ahrenshofer Schwarzbrot und
Korn aus dem Zinnlöffel und Trinkspruch

*Ick seh di - dat freit mi - ick sup di to - dat do
Prost - Ick heb di tosapen - hest'n Rechten drapen.*

Die Hochzeits-Adresse in Bad Zwischenahn

Traumhochzeit

auf dem Ahrenshof

Unvergessliche und einmalige
Atmosphäre in der schönsten
chic-rustikalen Scheune
weit und breit bis zu
200 Pers.

Pauschalen ab 40,00 €

**Rufen Sie an:
(04403) 4711**

Feiern - Essem - Tagen - Erleben



Service: Menükarten mit Fotos Ihrer Hochzeit stehen innerhalb von 2 Std. abends auf Ihren Tischen

Restaurant

Der Ahrenshof **Die Ahrenshof-Scheune**

Oldenburger Straße - 26160 Bad Zwischenahn

Telefon (04403) 4711 - Telefax (04403) 4712 - www.der-ahrenshof.de