

Klosterhof Aue

Genuss am Kamin

Diese historische Hofanlage, nur wenige hundert Meter entfernt vom Zwischenahner Meer, hat ihren Ursprung im Jahre 1300. Sie wurde nach einem schweren Brand 1974 im alten Stil neu errichtet. Im Jahr 2010 hat der Eigentümer einen großzügigen Wirtschaftsanbau mit modernster Hotelküche, einer Hotel-Erweiterung sowie einer Vielzahl von Kühl- und Wirtschaftsräumen errichtet.

2022 haben wir das Restaurant übernommen und komplett modernisiert.

Des Weiteren wurden aus den Hotelzimmern Ferienwohnungen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie Heyng



Aperitifs

Crémant de Bourgogne Weiß Brut Millésimé
Flasche 0,75 l 49,00 €

Crémant de Bourgogne Rosé Brut Millésimé
Flasche 0,75 l 49,00 €

Prosecco La Ronca Bianco Frizzante
0,1 l 4,90 €
Flasche 0,75 l 33,00 €

Martini Bianco
5 cl 5,80 €

Sherry Dry oder Medium
5 cl 5,20 €

Gin Tonic
Gin | Tonic Water
0,2 l 9,00 €

Hugo
Prosecco | Holunderblüten-Sirup | frische Minze | Mineralwasser
0,2 l 8,20 €

Aperol Spritz
Prosecco | Aperol | Mineralwasser | Orangenscheibe
0,2 l 8,20 €

Lillet Wild Berry
Lillet | Bad Wild Berry | frische Früchte
0,2 l 8,20 €

Helga (alkoholfrei)
Bitter Lemon¹⁴ | Holunder | Limette | Soda | frische Minze
0,2 l 7,70 €

Menü der Saison

Suppe

Bärlauch-Cremesuppe

★ ★ ★

Hauptgang

Geschmorte Lammhaxe | Eigene Sauce |
Bohnenragout | Rosmarinkartoffeln

★ ★ ★

Dessert

Rhabarbertarte | Salzkaramelleis

45,50 €

Suppe

Klare Tomatenessenz 
Basilikum | Knoblauchbrot ^A
9 €

Tagessuppe

Wechselnde Suppen (fragen Sie unser Service-Personal)
9 €

Vorspeisen

Knoblauchbaguette ^{A/I} mit dreierlei Dips 
Chilimayonnaise ^{2/3/A/G/J/X} | Basilikumpesto | Trüffelschmand ^I
9 €

Bruschetta 
Ciabatta ^{A/I} | Tomate | Rucola | Balsamico | Parmesan ^I
- auch vegan erhältlich 
9 €

Black Tiger Garnele im Knuspermantel ^{A/B/C/D/E/F/G/K/M}
Mangochutney | Chili | Safran ^{I/N}
17 €

Carpaccio von roter Beete 
Rote Beete | Karamellisierte Walnüsse ^R | Wildkräuter |
Trüffelschmand ^I | - auch vegan erhältlich 
11 €
+ Gratiniertes Ziegenkäse ^{A/I}
+ 4 €

Gratiniertes Ziegenkäse ^I 
Tomaten-Brotsalat ^{A/I} | Basilikumpesto
14 €

Salat

Klosterhof Salatteller

Verschiedene Blattsalate | Rohkostsalate | Kirschtomate |
Gurke | Paprika | Croûtons ^{A/I} | Parmesan ^I | - auch vegan erhältlich 

14 €

Extras

Hähnchenbrust Suprême 9 €

A/B/C/D/E/F/G/K/M

3 gebratene Black Tiger Garnelen im Knuspermantel 10 €

Rindfleischstreifen 10 €

Gratinierter Ziegenkäse ^I 7 €

Burger

Pulled Pork Burger

Saftig gegarter Schweinenacken gezupft |
Chilimayonnaise ^{2/3/A/G/J/X} | Cheddar ¹ | Römersalat |
Mediterranes Gemüse | Brioche-Bun ^{A/G/I}
Kartoffel-Mais-Pommes oder Coleslaw ^{2/8/G/I/X}

22 €

Burger de luxe

Beefburger (180 g) | Hausgemachte BBQ-Sauce ^{1/13/Y} |
| Trüffelschmand ^I | Tomatenwürfel | Rotweinzwiebeln ¹² |
Römersalat | Cheddar ^I | Brioche-Bun ^{A/G/I}
Kartoffel-Mais-Pommes

21 €

Vegetarischer Burger

Ofengemüse | Basilikumpesto | Rotweinzwiebeln ¹² |
Römersalat | Ziegenkäse ^I | Brioche-Bun ^{A/G/I}
Kartoffel-Mais-Pommes

19 €

Fleisch

Spießbraten

Chorizojus ^{2/3/J} | Bohnenragout ¹ | Kartoffel-Röstzwiebelpüree ¹

21 €

Schweinefilet

Chorizojus ^{2/3/J} | Blumenkohl | Brokkoli |

Kartoffel-Röstzwiebelpüree ¹

25 €

Rheinischer Sauerbraten

Eigene Sauce ^{12/J} | Rosinen | Rotkohl | Kartoffelknödel ^{A/G/I}

27 €

Wiener Schnitzel ^{A/G}

Kalbsrücken | Kartoffel-Mais-Pommes | Gurkensalat

29 €

Rib-Eye Steak 250 g

Kräuterbutter ¹ | Mediterranes Gemüse |

Kartoffel-Mais-Pommes

32 €

Halbe Ente

Rosmarinjus ^{12/J} | Rotkohl | Kartoffelknödel ^{A/G/I}

33 €

Fisch

Steinbeißerfilet

Kalbshaxenragout ^{I/J} | Gebackene Kartoffel | Buttersauce ^I

29 €

Kabeljau

Weißer Balsamicsauce ^{I/N} | Belugalinsen ^J | Speck | Brokkoli

28 €

Pasta

Pasta Hummercremesauce

Linguine | Hummercremesauce ^{I/J/N} | Garnelen ^{12/M}

27 €

Pasta Pesto

Linguine | Basilikumpesto | Cherrytomaten | Rucola |
Walnüsse ^R | Parmesan ^I | – auch vegan erhältlich 

17 €

Offene Ravioli

Karotte | Frühlauch | Brokkoli | Tomatenessenz

17 €

Desserts

Crumble der Saison A/G/I/P

(Fragen Sie unser Service-Personal)

11 €

Crème brûlée G/I

Tonkabohne | Dunkles Schokoladeneis G/I | Frische Beeren

10 €

Heiß & Kalt

Espresso ¹³ | Hausgemachtes Vanilleeis G/I

7 €

Parfait

Safran | Honig | Vanille | Kokosschaum |
Frische Beeren

10 €

Hausgemachtes Eis

Amarena Kirsch G/I | Dunkle Schokolade G/I | Vanille G/I

9 €

Hausgemachtes Sorbet

Himbeere | Zitrone | Mango

9 €

Kleine Käseauswahl

Feigensenf ^x | Preiselbeeren | Trauben | Baguette ^{Al}

15 €

FrISChe Waffeln^{A/I} und Kuchen (von 14 – 17 Uhr)

mit Puderzucker 4,90 €

+ eine Kugel Eis^{G/I} 2,80 €

+ heiße Kirschen 2,50 €

+ Sahne^I 1,70 €

mit Puderzucker, Eis, heißen Kirschen und Sahne^{G/I} 10,90 €

Streuselkuchen nach Saison^{A/G/I} (kann Nüsse enth.) (Apfel, Pflaume, Rhabarber, etc.) 4,60 €

Käsekuchen und Torte^{A/G/I} (kann Nüsse enth.) immer wechselnd 4,90 €

Sahne^I 1,70

Eisbecher

Zwei Kugeln Eis^{G/I} 5,60 € Drei Kugeln Eis^{G/I} 7,50 €

Vanille | Kirsche | Stracciatella | Erdbeere

Sahne^I 1,70 €

Sanfter Engel 6,80 €

Orangensaft^{G/I} | Vanilleeis^{G/I} | Sahne^I

Eiskaffee 6,80 €

Kalter Kaffee¹³ | Vanilleeis^{G/I} | Sahne^I

Schokobecher 9,50 €

Vanilleeis^{G/I} | Stracciatellaeis^{G/I} | Schokosauce^I | Pralinen¹² | Sahne^I

Kirschbecher 9,50 €

Vanilleeis^{G/I} | Kirscheis^{G/I} | heiße Kirschen | Sahne^I

Erdbeerbecher 9,50 €

Vanilleeis^{G/I} | Erdbeereis^{G/I} | Erdbeeren | Sahne^I

Eierlikörbecher 9,50 €

Vanilleeis^{G/I} | Stracciatellaeis^{G/I} | Eierlikör^{12/G} | Krokant (kann Nüsse enth.)

Kaffee

Kännchen Kaffee ¹³

5,50 €

Tasse Kaffee ¹³

3,20 €

Espresso ¹³

3,20 €

Cappuccino ^{13/l}

4,20 €

Latte Macchiato ^{13/l}

4,90 €

Heiße Schokolade ^l

4,90 €

mit Sahne ^l

5,90 €

mit Sahne und Baileys ^l

8,50 €

mit Sahne und Amaretto ^l

8,50 €

Tee

Glas Tee

4,30 €

Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz,
Rooibos Vanille, Rooibos Karamell

Weißweine

Klosterhof Hauswein – Weißburgunder

Nahe, Weingut Tesch

Dieser Weißwein ist trocken ausgebaut
mit einem lecker animierenden floralen Duft.

0,2 l 7,30 €

Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Feines, würziges und nussiges Aroma, dazu eine
ganz harmonische Weinsäure –
die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.

0,2 l 7,70 € | 0,75 l 25,90 €

Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Ein Weißburgunder der durch seine feine Art,
seine blumigen Aromen, seine Fruchtigkeit und
seine dezente Säureprägung begeistert!

0,2 l 8,20 € | 0,75 l 27,90 €

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 8,70 € | 0,75 l 29,90 €

Weißweine

Rivaner SOMMERLust QbA trocken

Franken, Winzer Sommerach

Mit den SOMMERLust-Weinen genießen Sie das ganze Jahr schöne Momente des Sommers.

Fruchtige Aromen mit feiner Würze, Duft von Bananen, Mirabelle, grüner Apfel, Aprikosen und Ananas.

0,2 l **8,70 €** | 0,75 l **29,90 €**

Blanc de Noir QbA trocken

Deutschland-Nahe, Weingut Tobias Rickes

Aus den roten Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtig frischer Sommerwein mit Aromen von Kirschen und weißen Blüten.

0,75 l **36,90 €**

Grauer Burgunder trocken

Deutschland-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 **41,90 €**

Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough, Wild Rock

Intensive Aromen von Limetten, Stachelbeere und grüner Paprika. Am Gaumen ergänzt durch tropische Früchte und frischem Basilikum.

0,75 l **43,90 €**

Weißweine

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 **45,90 €**

Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken

Deutschland-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 €**

Alkoholfrei

Dr. Lo Riesling trocken

Deutschland-Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Dr. Loosen

Aus einem Gutsriesling mit Restsüße produziert das Weingut diesen alkoholfreien Wein. Er ist ohne die Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert, was einen natürlichen und harmonischen Geschmack ermöglicht. Eine spannende Alternative für den alkoholfreien Genuss.

0,2 l **8,50 €** | 0,75 l **29,50 €**

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

Rotweine

Klosterhof Hauswein – Merlot trocken
Languedoc Frankreich, Vignerons Catalans

Richtig schön beeriger Merlot,
unkompliziert, weich und so saftig!

0,2 l 7,50 €

Why Not? Primitivo DOC trocken

Italien-Apulien, Contri Spumante

In der Nase Noten von reifen Früchten und
Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen
von schwarzen Früchten, Schokolade
und einem Hauch von Pflaume.

0,2 l 8,50 € | 0,75 l 29,50 €

Herrnsheimer Schloss QbA trocken

Cabernet Sauvignon

Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt

Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren und etwas
Crème de Cassis. Zarte und dennoch spürbare Holznote.

0,2 l 9,20 € | 0,75 l 31,90 €

Trollinger Hamballe QbA halbtrocken

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe

Herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem
Bukett und würzig frischem Aroma.

Kräftig, aber dennoch nicht zu schwer.

0,2 l 8,70 € | 0,75 l 29,90 €

Rotweine

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 **43,90 €**

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 €**

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 **47,90 €**

Rotweine

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 **43,90 €**

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 **53,90 €**

Alkoholfrei

Goodvines Cabernet Sauvignon trocken

Deutschland-Pfalz und Rheinhessen Weingut Goodvines

Eine Weinalternative mit üppigen Noten von schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Er besticht durch die typisch feine Barrique-Note. Er leuchtet tiefrot und ist eine perfekte Alternative für alle, die einen fruchtigen, kraftvollen und dennoch leichten Genuss suchen.

Ohne Zusatz von künstlichen Aromen.

0,2 l **8,50 €** | 0,75 l **29,50 €**

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

Roséweine

La Ronca Rosato Veneto IGT trocken

Italien – Venetien, Weingut Casa Vinicola Sartori

*Feinfruchtiges Bouquet mit Noten von reifen Erdbeeren
und Himbeeren. Am Gaumen saftige Fruchtsüße!*

Ein perfekter Allrounder!

0,2 | 7,20 € | 0,75 | 25,50 €

Passitivo Rosé IGP trocken

Italien – Apulien, Weingut Cantina Paololeo

*Ein Duft-Komplex aus Himbeeren, würzigen Walderdbeeren
und einem Hauch Rhabarber entströmt diesem Rosé.*

Dazu entwickeln sich mit der Zeit Maracujas, Birnen,

Limetten sowie Rosenblüten, Hagebuttentee, Minze und

aromatische Kräuter. Am Gaumen wartet Perfektion:

Er besticht mit elegantem Schmelz und mineralischer

Kraft, feinwürziger Frische und süßer Frucht.

0,75 | 36,90 €

Kaltes

Coca Cola ^{1/13} Coca Cola light ^{1/3/8/10/13}
Glas 0,3 | 4,30 € | 0,4 | 5,70 €

Fanta ^{1/3} Sprite
Glas 0,3 | 4,30 € | 0,4 | 5,70 €

Bad Pyrmonter Gourmet (feinperlig oder naturell)
Flasche 0,25 | 3,90 € | 0,75 | 8,00 €

Orangensaft, Apfelsaft ³
Glas 0,3 | 4,50 €

Kirschsaft, Rhabarbersaft
Glas 0,3 | 4,50 €

Maracujanektar, Bananennektar
Glas 0,3 | 4,50 €

als Schorle
0,3 | 4,50 €

Tonic Water ¹⁴
Flasche 0,25 | 4,00 €

Ginger Ale
Flasche 0,25 | 4,00 €

Bitter Lemon ¹⁴
Flasche 0,25 | 4,00 €

Eistee Zitrone oder Pfirsich
Flasche 0,33 | 4,80 €

Biere vom Fass

Veltins Pils ^A

0,3 | 4,20 € | 0,5 | 6,20 €

Bayreuther Hell ^A

0,3 | 4,20 € | 0,5 | 6,20 €

Grevensteiner Original ^A

0,3 | 4,40 € | 0,5 | 6,50 €

Aktien Landbier ^A

0,3 | 4,40 € | 0,5 | 6,50 €

Maisel's Weisse Original ^A

0,5 | 6,50 €

Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen ^A

Flasche 0,5 | 6,50 €

Veltins ^A

Flasche 0,33 | 4,20 €

Kurzes

Ammerländer Korn 32%

2 cl 3,30 €

Alter Hullmann 35%

2 cl 3,90 €

Fernet Branca 35%

2 cl 3,90 €

Jägermeister 35%

2 cl 3,90 €

Wodka Three Sixty 37,5%

2 cl 4,00 €

Sambuca Molinari 40%

2 cl 4,00 €

Ouzo 38%

2 cl 3,90 €

Ramazzotti 30%

2 cl 4,20 € | 4 cl 5,50 €

Jubiläums Aquavit 40%

2 cl 4,20 €

Linie Aquavit 41,5%

2 cl 4,20 €

Baileys auf Eis 17%

2 cl 4,20 € | 4 cl 5,50 €

Malteser Kreuz 40%

2 cl 4,20 €

Whiskey

Ballantine's Scotch 40%

2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Jim Beam Bourbon 40%

2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Jack Daniel's 40%

2 cl 5,20 € | 4 cl 6,50 €

Vallendar Single Malt 43,4%

2 cl 8,00 € | 4 cl 10,50 €

Cognac

Vecchia Romagna 38%

2 cl 4,90 € | 4 cl 7,40 €

Hennessy Fine 40%

2 cl 6,50 € | 4 cl 9,00 €

Rémy Martin VSOP 40%

2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

Gin

Finsbury Gin 37,5%

2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Norden Dry Gin 44%

2 cl 5,20 € | 4 cl 6,50 €

Knut Hansen Dry Gin 42%

2 cl 6,00 € | 4 cl 8,50 €

Berliner Brandstifter 43,3%

2 cl 7,50 € | 4 cl 10,00 €

Obstler

Williams Christ Birne 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Marille 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Waldhimbeergeist 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Haselnuss 35%

2 cl 5,90 € | 4 cl 7,50 €

Grappa

Grappa di Chardonnay 40%

2 cl 5,50 € | 4 cl 7,50 €

Marzadro la Trentina Tradizionale 41%

2 cl 6,00 € | 4 cl 8,00 €

Marzadro Grappa Amarone 41%

2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

Marzadro Olia del Garda 40%

2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

Rum

Havana Club 40%

2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Don-Papa 40%

2 cl 6,50 € | 4 cl 9,00 €

Ron Zacapa Centenario 40%

2 cl 7,50 € | 4 cl 10,00 €

Besuchen Sie uns auch am Burgweg 7,
in unserem gemütlichen Restaurant Ahrenshof.
Auch hier können Sie genussvolle Abende verbringen!

Reservieren Sie gerne auch schon hier im Klosterhof!

www.ahrenshof-restaurant.de

Telefon 04403 4711



Zusatzstoffe:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Konservierungsstoff | 11 Tafelsüße auf Grundlage von |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 Alkohol |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 coffeinhaltig |
| 5 geschwärzt | 14 chininhaltig |
| 6 gewachst | 15 taurinhaltig |
| 7 mit Phosphat | |
| 8 mit Süßungsmittel | |
| 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | |

Allergene:

- | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|
| A Weizen | J Sellerie | S Cashewnüsse |
| B Dinkel-Weizen | K Sesamsamen | T Pecannüsse |
| C Khorasan-Weizen | L Lupine | U Paranüsse |
| D Roggen | M Krebstiere | V Macadamianüsse |
| E Gerste | N Fisch | W Pistazien |
| F Hafer | O Sojabohnen | X Senf |
| G Eier | P Mandeln | Y Schwefeldioxid/Sulphite |
| H Erdnüsse | Q Haselnüsse | Z Weichmacher |
| I Milch/Laktose | R Walnüsse | |

Bitte informieren Sie sich vorab bei unseren netten Servicekräften.