

## HERZLICH WILLKOMMEN!

Es ist uns eine Freude, Sie im AALERNHÜS GRILL begrüßen zu dürfen. Wir sind gerne Ihr Gastgeber und freuen uns, Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Unser Angebot an Speisen und Getränken basiert auf der Überlegung Ihnen die Möglichkeit zu geben, die Art und den Umfang Ihres Besuches ganz individuell zu gestalten. Wir verarbeiten ausschließlich frische und sorgfältig ausgewählte Produkte von höchster Qualität. Egal ob internationale Produkte oder regionale Spezialitäten: Wir haben es uns zum Credo gemacht, nachhaltig zu handeln und auf unsere Umwelt zu achten. Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserer umfangreichen Auswahl an. Hier greifen wir nicht auf die üblichen Klassiker zurück, sondern beschreiten auch neue Wege. Folgen Sie uns auf eine spannende Reise durch Deutschland, die USA und Argentinien. Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im AALERNHÜS GRILL.

## VORSPEISEN

### 3,50 € AUSTERN pro Stück

Sorte und Herkunftsland sind saisonal bedingt. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Auster des Tages.

### 10 € GEGRILLTE BLUTWURST

Hausgemachte Blutwurst auf Schalotten-Kartoffel-Püree und einer Ochsenchwanzjus.

## SALATE

### 8 € TOMATEN BROT SALAT

Strauchtomaten und Rucola mit Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis und Basilikum-Pesto.

### 8 € CHOPPED SALAD

Mit einem klassischen französischen Wiegemesser werden Mizuna-, Romana-, Lollo Rosso- und Eisbergsalat sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln und Buschbohnen zu einem knackigen Salat klein gehackt (engl. chopped). Ein erfrischendes Limetten-Dressing verleiht dem Chopped Salad Leichtigkeit. Serviert wird er in einer Bowl aus Radicchio.

### 14 € Mit Tranchen vom US-Beef

### 14 € Mit Scampi

### 14 € RUCOLA THUNFISCH SALAT

Rucola-Salatbett mit kurz angegrilltem Thunfisch und einem Tomaten-Limetten-Dressing.

## SUPPEN

### 9 € KARTOFFELSUPPE

Mit frischem Majoran und Krabben.

### 10 € AALERNHÜS FISCHSUPPE

Edelfische im würzigen Safransud mit Flusskrebse, Shrimps und Gemüse im Weckglas serviert.

### 10 € BEEF TEA

Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma.

## DESSERT

### 6 € COCOTTE BRIOCHE

Vollmundiges Soufflé mit Kokosmilch und frischen Himbeeren in einem Steintopf direkt aus dem Ofen.

### 6 € COCOTTE ZABAIONE

Frische Früchte treffen in einer Cocotte aufeinander und werden unter einer hausgemachten Zabaione gratiniert.

### 6 € COUPE DANMARK

Pimp my Dessert ist das Motto für dieses cremige Dessert. Premium-Bourbon-Vanilleeis auf Vanille-Creme und feinste, heiße Valrhona-Schokoladensauce bestimmen den Coupe Danmark.

## TATAR

Nur das Beste von Fleisch und Fisch wird zu Tatar verarbeitet. À la minute frisch zubereitet, mit Ihrer bevorzugten Marinade, präsentiert sich unser Tatar als anregende Vorspeise oder auch als frischer Hauptgang, je nachdem, für wie viele Bricks Sie sich entscheiden.

### RINDER TATAR

Das Leben in unberührter Natur verhilft dem Weideochsen zu einem würzigen Fleisch von erstklassiger Qualität.

### THUNFISCH TATAR

Das dunkelrote Thunfischfleisch in Sashimi-Qualität bietet eine hervorragende Alternative zum klassischen Rinder-Tatar.

### LACHS TATAR

Schottischer Bio-Lachs ist mit seinem zarten und festen Fleisch nahezu prädestiniert für ein charakterstarkes Tatar.

### CLASSIC

Traditionelle französische Marinade auf Basis von Cognac, Kapern und Schalotten. Dazu servieren wir eine Mini-Ofenkartoffel mit Meerrettich-Dip.

### MEDITERRAN

Frische Kräuter und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan-Marinade eine leichte Frische. Dazu servieren wir eine Ofentomate.

### ASIATISCH

Eine leicht süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Zitrus-Soja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen. Dazu servieren wir Pak Choi.

Bitte wählen Sie für Ihr Tatar die Zubereitung aus.

### AVOCADO TOMATEN TATAR

Die Komposition von Avocado und Tomate überzeugt durch ihre Frische und Leichtigkeit.

1 BRICK 12 €

2 BRICKS 18 €

3 BRICKS 24 €

## BURGER

Egal für welchen Burger Sie sich entscheiden, die spezielle Fleischmischung, das hauseigene Verfahren des Fleischwolfens und die Zubereitung auf dem offenen Feuer garantieren für einen besonders geschmacksintensiven und saftigen Burger auf Ihrem Teller.

### 12 € CLASSIC BURGER

150g Beef-Burger mit Tomaten, Barbecue-Sauce, Mayonnaise, roten Zwiebeln und Salat.

### 14 € LACHS BURGER

150g schottischer Bio-Lachs mit Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schnittlauch, Rucola, roten Zwiebeln, gegrillter Mango und Limettenmayonnaise.

### 18 € HAMBURGER À CHEVAL

Eine französische Burgervariante ohne Brot. Das frische Rinder-Tartar wird auf beiden Seiten nur kurz angegrillt und unter einem Spiegelei serviert. 150g Beef-Burger serviert mit Keniabohnen und frischen Kartoffelchips.

### 18 € CLUB SANDWICH

Gegrillte Hähnchenbrust, krosser Bacon, Spiegelei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven und aromatische Chilimayonnaise.

Zu jedem Burger servieren wir Pommes Allumettes oder AALERNHÜS Pommes Frites mit Wasabi-mayonnaise. Bitte wählen Sie zwischen Brioche, Sesam-Weizen oder Vollkorn für Ihr Burgerbrot. Unsere Burger gibt es wahlweise mit Käse und, ganz nach Ihren Wünschen, von rare bis well done.

Wir servieren Ihnen bestes Rindfleisch aus Argentinien und den USA – zwei Länder, die für Ihre Steaktradition und Fleischqualität weltberühmt sind. Während wir für unser Fleisch in der Ferne schweifen, zählen wir beim Fisch auf die Region: Fangfrische Fische, Krabben und Riesengarnelen aus der Nordsee und dem Atlantik werden täglich von uns bei lokalen Händlern ausgewählt. So garantieren wir Ihnen beste Qualität und Frische.

## STEAK

### ARGENTINISCHES BLACK ANGUS

Freilebendes Rind aus der argentinischen Pampa, auf der mehr als 160 unterschiedliche Grassorten gedeihen. Auf der Suche nach Futter legen die Tiere weite Strecken hinter sich und gewinnen somit auf natürliche Weise Kraft und Stärke für zartes und fettarmes Fleisch.

26 € FILET MIGNON 180g  
Butterzart und sehr mager

28 € SIRLOIN CUT 250g  
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand

32 € RIB-EYE 300g  
Das Steak mit dem saftigen Fettague

### AMERICAN BEEF

In den USA kreuzen die Farmer Nebraska Rinder verschiedener Jahrgänge mit dem höchsten Maserungsgrad und füttern diese mit ausgewählten Maissorten. Diese Züchtung sorgt für eine ausgeprägte Marmorierung des Fleisches. Die Steaks sind sehr zart und fein im Geschmack.

38 € SIRLOIN CUT 280g  
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand

38 € RIB-EYE 300g  
Das Steak mit dem saftigen Fettague

68 € T-BONE 700g  
Sirloin und Filet am Knochen

79 € PORTERHOUSE 900g  
Größerer Filetanteil als beim T-Bone

### TAGLIATA

Alternativ zu den Beilagen servieren wir Ihr Steak auch nach italienischer Art in Tranchen geschnitten auf Rucola Salat mit kandierten Tomaten und feinstem Olivenöl.

Genuss und Nachhaltigkeit. Zwei Begriffe, die den AALERNHÜS GRILL charakterisieren. Ob Rind, Fisch, Kartoffeln oder die Zutaten für unser frisch gebackenes Burgerbrot – wir legen großen Wert auf beste Qualität und Frische unserer Produkte. Dabei handeln wir immer verantwortungsbewusst unserer Umwelt gegenüber. Unsere Mitarbeiter verfügen über detailliertes Fachwissen und arbeiten mit Freude. Man kann es Philosophie nennen. Oder einfach nur Schmecken und Spaß am Genuss haben.

## FISCH

24 € RIESENGARNELE  
Zwei Riesengarnelen im Ganzen gegrillt und anschließend in Butter und Knoblauch geschwenkt.

24 € THUNFISCH STEAK  
Frisch vom Grill

28 € LOUP DE MER  
Mit Kräutern gefüllt und im Ganzen gegrillt.

35 € SEETEUFEL KOTELETT  
Nach dem Grillen auf offener Flamme, wird das Kotelett mit frischen Gartenkräutern und gesalzener Butter auf den Punkt gebracht.

28 € STEINBUTT  
Im Ganzen gegrillt. Wird nach dem Grillen mit Kräutern und Zitronenbutter verfeinert.

Tagespreis  
28 € SEEZUNGE  
Hausgemachte Nussbutter und Zitrone geben diesem edlen und begehrten Plattfisch eine ganz besondere Note.

28 € KABELJAU KOTELETT  
Das im Ganzen gegrillte Kotelett wird nach dem Grillen in flüssiger Butter und Kräutern fertig gegart.

45 € pro Pers.  
AALERNHÜS FISCHPLATTE  
für 2, 3 + 4 Personen  
3 gegrillte Filets vom Edelfisch, 1 Garnele im Ganzen gegrillt, Nordseekrabben.

1

+

1

+

1

### BEILAGE

Pommes Allumettes  
AALERNHÜS Pommes Frites  
AALERNHÜS Bratkartoffeln  
Kartoffelchips  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Kräuter-Kartoffelpüree  
Schalotten-Kartoffelpüree  
Carnaroli Waldpilzrisotto  
Blattspinat  
Gemüse Pot au feu  
Buschbohnen  
Gebratene Waldpilze  
Spitzkohl  
Zwiebelringe im Kräuterteig

zusätzliche Beilagen je 4 €

### SAUCE

Kalbsjus  
Pfefferjus  
Dillsauce  
Sauce Bernaise  
Smoky Sweet BBQ  
Hot Chili BBQ  
Rotes Zwiebel Confit  
Frischer Meerrettich  
Grob gekörnte Senfsauce  
Noilly Prat Sauce

zusätzliche Saucen je 2 €

### BUTTER ZUM FLEISCH

Kräuter  
Chili  
Café de Paris

### ÖL ZUM FISCH

Chili  
Kräuter  
Limone  
Hummer

zusätzliche Butter und Öle je 2 €