

Schlemmermenü

*Carpaccio von der Jacobsmuschel
Tomate, Basilikum, Ricotta*

* * * * *

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Paella-Risotto, Paprika, Chimichurry*

* * * * *

*Taube & Entenleber
Ananas, Purpel-Curry, Frühlingslauch*

* * * * *

*Eifler Rehrücken
Pfeifferlinge, Aprikose, Brokkoli*

* * * * *

*Grafschafter Erdbeeren
Joghurt, Kalamansi-Zitrone, Holunderblüte*

3Gangmenü mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert 72,00 €

5Gangmenü 106,00 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*mariniertes Kalbsfilet
GrannySmith, Wasabi, Koriander*

* * * * *

*rote Curry-Cocossuppe
mit Garnelentempura*

* * * * *

*rosa gebratene Entenbrust
Pfannengemüse & Ingwer-Nudeln*

* * * * *

*weißes Limetten-Schokoladenmousse
Nektarine & Champagnereis*

*Menü komplett € 61,00
3Gangmenü mit Vorspeise € 52,00
3Gangmenü mit Suppe € 45,00*



Aperitifempfehlung

<i>Ahriesling-Sekt mit Holunderblütensirup</i>	€ 6,00
<i>Aperitif Gasthaus Assenmacher</i>	€ 6,50

Vorspeisen

<i>Frischer Blattsalat in Himbeeressig-Vinaigrette</i> <i>Grüner Spargel und Mango</i>	€ 15,50
<i>mariniertes Kalbsfilet</i> <i>GrannySmith, Wasabi, Koriander</i>	€ 18,50
<i>Carpaccio von der Jacobsmuschel</i> <i>Tomate, Basilikum, Ricotta</i>	€ 23,50

Suppen & Zwischengerichte

<i>klare Tomatenessenz mit Pesto ravioli</i>	€ 10,00
<i>rote Curry-Cocossuppe</i> <i>mit Garnelentempura</i>	€ 13,00
<i>Taube & Entenleber</i> <i>Ananas, Purpel-Curry, Frühlingslauch</i>	€ 26,50

Fischgerichte

<i>gebratenes Saiblingsfilet</i>	(€18,50)
<i>Kartoffel-Mousseline, Radieschen-Lauchgemüse</i>	€ 27,00
<i>Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten</i> <i>Paella-Risotto, Paprika, Chimichurry</i>	€ 38,00

Vegetarisches Gericht

<i>Knusprige Sesam-Tofu-Frühlingsrollen</i>	(€ 18,50)
<i>geschmorter Ingwerspargel und Orangen-Chilisauce</i>	€ 23,50

Fleischgerichte

<i>Rosa gebratene Rehkeule mit Rahmchampignons</i>	(€ 22,50)
<i>Spitzkohlgemüse und Spätzle</i>	€ 31,00

<i>rosa gebratene Entenbrust mit Papayachutney</i>	
<i>Pfannengemüse & Ingwer-Nudeln</i>	€ 28,50

<i>rosa gebratenes Rinderfilet (150g) & Ochsenschwanzpraline</i>	
<i>Kräuterseitlings-Risotto und wilder Brokkoli</i>	€ 32,00

<i>Eifler Rehrücken & Schulterraviolo</i>	
<i>Pfifferlinge, Aprikose, Brokkoli</i>	€ 39,00

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahrriesling- Sekt aufgefüllt</i>	€ 10,00
---	---------

<i>Madagaskar-Vanilleeis mit</i>	
<i>Heidelbeerragout & Halva</i>	€ 11,00

<i>weißes Limetten-Schokoladenmousse</i>	
<i>Nektarine & Champagnereis</i>	€ 12,50

<i>Grafschafter Erdbeeren</i>	
<i>Joghurt, Kalamansi-Zitrone, Holunderblüte</i>	€ 18,00

<i>Käseauswahl vom Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachtem Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 14,00