

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

Vorspeisen

<i>Frischer Blattsalat in Balsamico - Vinaigrette</i>	
<i>AntiPasti-Gemüse und Ziegenfrischkäse</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>mit Kräutern gebratenes Seeteufelfilet</i>	(€19,50)
<i>Artischockenfondue und hausgemachten Gnocchi</i>	€ 28,50
<i>Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten</i>	
<i>Paella-Risotto, Paprika, Chimichurry</i>	€ 38,00

Vegetarisches Gericht

hausgemachte Pfifferlings-Maultaschen mit Kräutersalat	(€ 18,50)
Tomatenchutney, Pinienkernen, Kräutersauce	€ 23,50

Fleischgerichte

Geschnetzeltes vom der Rehkeule mit Pilzen, eingelegten Johannisbeeren	(€ 22,50)
Mandelbrokkoli und Brotknöpfe	€ 31,00

rosa gebratene Entenbrust mit Papayachutney	
Pfannengemüse & Ingwer-Nudeln	€ 28,50

rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senskruste	
Speck-Bohngemüse und Bratkartoffeln	€ 31,00

Eifler Rehrücken & Schulterraviolo	
Pfifferlinge, Aprikose, wilder Brokkoli	€ 39,00

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahrriesling- Sekt aufgefüllt	€ 10,00
--	---------

Madagaskar-Vanilleeis mit	
Heidelbeerragout & Halva	€ 11,00

weißes Limetten-Schokoladenmousse	
Nektarine & Champagnereis	€ 12,50

Grafschafter Erdbeeren	
Joghurt, Kalamansi-Zitrone, Holunderblüte	€ 18,00

Käseauswahl vom Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachtem Quittensenf und Früchtebrot	€ 14,00