

Schlemmermenü

Thunfisch

Gaszpacho, Avocado, Sauerrahm

* * * * *

Rotbarschfilet & Muschelcassoulet

Bouillabaisse-Kartoffeln, Kerbel, Rouille-Creme

* * * * *

Flusszander & Onsenei

Junger Spinat, Sommertrüffel

* * * * *

Variation vom Kalb

Pfifferlinge, Aubergine, Gartenkräuter

* * * * *

glasierte Aprikosentarte

Lavendelblüte, Cassis, Mascarpone

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

5Gangmenü 106,00 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan, Rucola, Pesto*

* * * * *

*Pfifferlingscreme mit Pinienkernsahne
und Taubenkeulenpraline*

* * * * *

*rosa gebratene Lammkeule mit Tomatenkruste
Zucchini Gemüse und Kartoffelkrapfen*

* * * * *

*ingelegte Brombeeren
Crème brûlée-Schaum und Nougatparfait*

*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>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>Parmesan, Rucola, Pesto</i>	€ 18,50
<i>Thunfisch</i> <i>Gaszpacho, Avocado, Sauerrahm</i>	€ 23,50

Suppen & Zwischengerichte

<i>Crèmesuppe vom Sauerampfer</i> <i>mit Garnelentempura</i>	€ 12,00
<i>Pfifferlingscreme mit Pinienkernsahne</i> <i>und Taubenkeulenpraline</i>	€ 13,00
<i>Flusszander & Onsenei</i> <i>Junger Spinat, Sommertrüffel</i>	€ 26,50

Fischgerichte

<i>mit Kräutern gebratenes Seeteufelfilet</i>	(€19,50)
<i>Artischockenfondue und hausgemachte Gnocchi</i>	€ 28,50
<i>Rotbarschfilet & Muschelcassoulet</i> <i>Bouillabaisse-Kartoffeln, Kerbel, Rouille-Creme</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 Lammkeule mit Tomatenkruste	
Zucchini Gemüse und Kartoffelkräpfen	€ 28,50

rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senskruste	
Speck-Bohnengemüse und Bratkartoffel	€ 31,00

Variation vom Kalb	
Pfifferlinge, Aubergine, Gartenkräuter	€ 39,00

Desserts und Käse

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

Hausgemachtes Stracciatellaeis	
Amarena-Kirschen & Amarettinicumble	€ 11,00

eingelegte Brombeeren	
Crème brûlée-Schaum und Nougatparfait	€ 12,50

glasierte Aprikosentarte	
Lavendelblüte, Cassis, Mascarpone	€ 18,00

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