

Schlemmermenü

*Carpaccio von der Jacobsmuschel
Kürbis, Yuzu*

* * * * *

*Atlantik - Seezunge
Beurre blanc, Steinpilze, Sellerie*

* * * * *

*gebratene Entenstopfleber
Thymianpolenta, Zwetschge, Balsamico*

* * * * *

*Rinderfilet & Hummer
Vanille, Blumenkohl, Kartoffel*

* * * * *

*Grafschafter Birne
Topfen, Mandelsouffle*

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

5Gangmenü 106,00 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*gebeizte Fjordforelle
Rote Bete, Meerrettich, Sauerrahm*

* * * * *

*Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskerne
und Poularden-Frühlingsrolle*

* * * * *

*rosa gebratene Entenbrust & glacierte Zwetschgen
Lauchgemüse und Schupfnudeln*

* * * * *

*Variation von der Schokolade
Himbeercoulis & Passionsfruchtsorbet*

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



Aperitifempfehlung

<i>Winzersekt mit Holunderblütensirup</i>	€ 6,00
<i>Aperitif Gasthaus Assenmacher</i>	€ 6,50

Vorspeisen

<i>Frischer Blattsalat in Traubenkernöl-Vinaigrette</i>	
<i>lauwarmer Pfefferlingssalat mit gebeiztem Rinderfilet</i>	€ 16,00
<i>gebeizte Fjordforelle</i>	
<i>Rote Bete, Meerrettich, Sauerrahm</i>	€ 18,50
<i>Carpaccio von der Jacobsmuschel</i>	
<i>Kürbis, Yuzu</i>	€ 23,50

Suppen & Zwischengerichte

<i>Kraftbrühe vom Ochenschwanz</i>	
<i>mit Ricotta-Raviolo und Gemüswürfel</i>	€ 13,00
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne</i>	
<i>und Poularden-Frühlingsrolle</i>	€ 13,00
<i>gebratene Entenstopfleber</i>	
<i>Thymianpolenta, Zwetschge, Balsamico</i>	€ 26,50

Fischgerichte

<i>Steinbuttfilet mit grüner Currysauce,</i>	(€20,00)
<i>Hokaido-Kürbis-Püree und asiatischem Pfannengemüse</i>	€ 29,50
<i>Atlantik-Seezunge</i>	
<i>Beurre blanc, Steinpilze, Sellerie</i>	€ 38,00

Vegetarisches Gericht

hausgemachte Krautwickel mit Grünkern-Tofu-Füllung,	(€ 18,50)
geschmorter Hokaido-Kürbis und geröstete Kürbiskerne	€ 23,50

Fleischgerichte

Rahmbraten vom Hirsch mit Preiselbeer-Birne,	(€ 22,50)
Wirsinggemüse und Serviettenknödel	€ 31,00
rosa gebratene Entenbrust & glacierte Zwetschgen	
Lauchgemüse und Schupfnudeln	€ 28,50
rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senskruste,	
Speck-Bohngemüse und Bratkartoffel	€ 31,00
Rinderfilet & Hummer	
Vanille, Blumenkohl, Kartoffel	€ 39,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahrriesling- Sekt aufgefüllt	€ 10,00
Hausgemachtes Stracciatellaeis	
Amarena-Kirschen & Amarettinicumble	€ 11,00
Variation von der Schokolade	
Himbeercoulis & Passionsfruchtsorbet	€ 12,50
Grafschafter Birne	
Topfen, Mandelsouffle (Zubereitungszeit 20 Minuten)	€ 18,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachten Quittensenf und Früchtebrot	€ 14,00