

Schlemmermenü

*mariniertes Lachsfilet
Mandarine, Topinambur, Kräuter*

* * * * *

*Sauerbraten vom Atlantik - Steinbutt
Rosenkohl, Speck, Birne*

* * * * *

*Seeteufelfilet mit Wasabi
Rote Bete, Koriander, Curry*

* * * * *

*Hirschkalbsrücken & Schokolade
Kürbis, Quitte, Maronen-Kartoffel-Maultasche*

* * * * *

*Ahrtaler Honig
Karamell-Milch, Apfel, Sesam*

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

5Gangmenü 106,00 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*Carpaccio vom Hirschrücken
Birnenchutney, Entenlebereis, Pfeffer*

* * * * *

*Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und geräucherter Fasanenbrust*

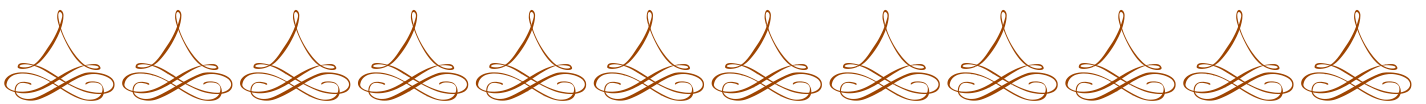
* * * * *

*rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen
Wirsinggemüse und Spätzle*

* * * * *

*Crème brûlée
Tonkabohneneis & Quitte*

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



Frische Gänse

*1/4 ofenfrische Gans mit glacierten Maronen
Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln*

€ 42,00

*ganze ofenfrische Gans, am Tisch tranchiert für 4 Personen
mit Moronen - Bratapfel*

(180 € auf Vorbestellung)

Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen

<i>Frischer Grafschafter Feldsalat mit Kartoffeldressing geräucherter Entenbrust und Croûtons</i>	€ 16,00
<i>Carpaccio vom Hirschrücken Birnenchutney, Entenlebereis, Pfeffer</i>	€ 19,50
<i>mariniertes Lachsfilet Mandarine, Topinambur, Kräuter</i>	€ 23,50

Suppen & Zwischengerichte

<i>Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Ricotta-Raviolo und Gemüsegewürfel</i>	€ 13,00
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und geräucherter Fasanenbrust</i>	€ 13,00
<i>Seeteufelfilet mit Wasabi Rote Bete, Koriander, Curry</i>	€ 26,50

Fischgerichte

<i>auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce Champagner - Kraut und Kartoffelpüree</i>	(€20,00) € 28,50
<i>Sauerbraten vom Atlantik - Steinbutt Rosenkohl, Speck, Birne</i>	€ 38,00

Vegetarisches Gericht

hausgemachte Tiroler Schlurzkrapfen mit Bergkäse,	(€ 18,50)
geschmorter Hokaido - Kürbis und gerösteten Kürbiskernen	€ 23,50

Fleischgerichte

rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen	(€ 24,50)
Wirsinggemüse und Spätzle	€ 32,00
rosa gebratene Entenbrust & glacierte Zwetschgen	
Lauchgemüse und Schupfnudeln	€ 29,50
rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste,	
Speck-Bohngemüse und Bratkartoffeln	€ 31,00
Hirschkalbsrücken & Schokolade	
Kürbis, Quitte, Maronen -Kartoffel -Maultasche	€ 39,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt	€ 10,00
Hausgemachtes Vanilleeis	
pochierte Weißweibirne und Schokoladensauce	€ 11,00
Crème brûlée mit Tonkabohneneis	
und geschmorter Quitte	€ 12,50
Ahrtaler Honig	
Karamell-Milch, Apfel, Sesam	€ 18,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	€ 14,00