

# Schlemmermenü

*Kalb & Königskrabbe  
Wachtelei, Fenchel, Safran*

\* \* \* \* \*

*gebratenes Steinbuttfilet  
Schwarzwurzel, Trüffel, eingelegte Cassisbeeren*

\* \* \* \* \*

*Forell von Fjord & Ahr  
Venere-Risotto, Mangold, Lachskaviar, Rauchmandel*

\* \* \* \* \*

*Crépinette vom Hirschrücken  
Rotkohl, Topinambur, Serviettenknödel, Szechuanpfeffer*

\* \* \* \* \*

*"Birne Helene"  
Schokolade, Birne, Vanille*

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

*5Gangmenü 106,00 €*



# Assenmachers Gaststubenmenü

*Parfait von der Entenleber  
Quittengelee, Dattelbrioche, Blattsalate*

\* \* \* \* \*

*Petersilienwurzelcremesuppe  
mit Zander - Tatar*

\* \* \* \* \*

*rosa gebratenes Rinderfilet mit Honig - Schalotten  
Selleriepüree & Gnocchi*

\* \* \* \* \*

*Vanille - Creme brûlée  
Gewürzorangen & Ingweweis*

*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 Grafschafter Feldsalat mit Kartoffeldressing geräucherter Entenbrust und Croûtons</i>	€ 16,00
<i>Parfait von der Entenleber Quittengelee, Dattelbrioche, Blattsalate</i>	€ 19,50
<i>Kalb &amp; Königskrabbe Wachtelei, Fenchel, Safran</i>	€ 23,50

## *Suppen & Zwischengerichte*

<i>Petersilienwurzelcremesuppe mit Zander - Tatar</i>	€ 13,00
<i>Cremsuppe von Rote Bete, gebeizter Lachs und frischer Meerrettich</i>	€ 13,00
<i>gebratenes Steinbuttfilet Schwarzwurzel, Trüffel, eingelegte Cassisbeeren</i>	€ 26,50

## *Fischgerichte*

<i>auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce Apfel - Zwiebel - Gemüse und Kartoffelkrapfen</i>	(€20,00) € 28,50
<i>Forell von Fjord &amp; Ahr Venere-Risotto, Mangold, Lachskaviar, Rauchmandel</i>	€ 38,00

## Vegetarisches Gericht

hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Fourme d'Ambert,	(€ 18,50)
Pastinake, Orange, Radiccio, Haselnuss	€ 24,50

## Fleischgerichte

rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen	(€ 24,50)
Wirsinggemüse und Spätzle	€ 32,00
rosa gebratenes Rinderfilet mit Honig - Schalotten	
Selleriepüree und Gnocchi	€ 34,50
rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste,	
Speck-Bohngemüse und Bratkartoffeln	€ 31,00
Crépinette vom Hirschrücken	
Rotkohl, Topinambur, Serviettenknödel, Szechuanpfeffer	€ 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 Mandeleis	
eingelekten Rotwein-Zwetschgen & Nougat - Crumble	€ 11,00
Vanille - Creme brûlée	
Gewürzorange & Ingwerreis	€ 12,50
"Birne Helene"	
Schokolade, Birne, Vanille	€ 18,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	€ 14,00