

# Schlemmermenü

*gebeiztes Hirschfilet  
Entenleber, Physalis, Laugen-Croissant*

\* \* \* \* \*

*Skreifilet von den Lofoten  
Jacobsmuschel, Spinat, Rotweinbutter*

\* \* \* \* \*

*Heilbuttfilet mit Nudelblatt  
RoteBete, Erbse, Caviar-BeurreBlanc*

\* \* \* \* \*

*Französische Ente mit Cassis  
Schwarzwurzel, Haselnuss, Kräuterseitlinge*

\* \* \* \* \*

*Blutorange  
PannaCotta, Schokolade 70%, Baiser*

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

*5Gangmenü 106,00 €*



# *Assenmachers Gaststubenmenü*

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit getrüffeltem Schwarzwurzelsalat und Belper Knolle*

*\* \* \* \* \**

*Karotten-Ingwercremesuppe  
mit Garnelenpflanzerl*

*\* \* \* \* \**

*gebratene Perlhuhnbrust mit Morchelfüllung  
Blumenkohl und Kartoffel*

*\* \* \* \* \**

*Assenmacher's Schwarzwälder Kirsch  
Vanille, Schokolade, Sauerkirsch*

*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>Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Schwarzwurzelsalat und Belper Knolle</i>	€ 19,50
<i>gebeiztes Hirschfilet Entenleber, Physalis, Laugen-Croissant</i>	€ 23,50

## *Suppen & Zwischengerichte*

<i>Karotten-Ingwercremesuppe mit Garnelenpflanzerl</i>	€ 13,00
<i>Cremsuppe von Rote Bete, gebeizter Lachs und frischer Meerrettich</i>	€ 13,00
<i>Skreifilet von den Lofoten Jacobsmuschel, Spinat, Rotweinbutter</i>	€ 26,50

## *Fischgerichte*

<i>auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce</i>	(€20,00)
<i>Apfel - Zwiebel - Gemüse und Kartoffelkrapfen</i>	€ 28,50
<i>Heilbuttfilet im Nudelblatt RoteBete, Erbse, Caviar-BeurreBlanc</i>	€ 39,00

## 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
gebratene Perlhuhnbrust mit Morchelfüllung	
Blumenkohl und Kartoffel	€ 31,50
rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste,	
Speck-Bohngemüse und Bratkartoffeln	€ 31,00
Französische Ente mit Cassis	
Schwarzwurzel, Haselnuss, Kräuterseitlinge	€ 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
Assenmacher's Schwarzwälder Kirsch	
Vanille, Schokolade, Sauerkirsch	€ 12,50
Blutorange	
PannaCotta, Schokolade 70%, Baiser	€ 18,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	€ 14,00