

Schlemmermenü

*Carpaccio vom Kalbsfilet
Hummer, Staudensellerie, Trüffel*

* * * * *

*Sushimi vom Thunfisch
Avocado, Wasabi, GrannySmith*

* * * * *

*gebratenes Steinbuttfilet
Lauch, Frigola Sarda, Blutorange*

* * * * *

*Französische Ente
Rhabarber, Brokkoli, Cashewkerne, Entenleber*

* * * * *

*Opera-Schnitte mit weißem Kaffeeis
Himbeere, Limette*

3Gangmenü mit Kalb oder Thunfisch, Steinbutt oder Ente, Opera-Schnitte 80 €

4Gangmenü mit Kalb oder Thunfisch, Steinbutt, Ente, Opera-Schnitte 99 €

5Gangmenü komplett 120 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*Lachsforelle, gebeizt und Tatar
Holunderblüten-Schmand und Brunnenkresse*

* * * * *

*Blumenkohlcremesuppe mit Vanille
und gebratener Jakobsmuschel*

* * * * *

*rosa gebratene Lammkeule mit Olivensauce
Zucchinigemüse und Falafelbällchen*

* * * * *

*karamellisiertes Mascarpone-Parfait
weißes Schokoladeneis, Erdbeer-Rhabarbersalat*

3Gangmenü mit Suppe € 57,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 64,00

Menü komplett € 77,00



Sekt des Monats

2020 Rosé Sekt Brut, traditionelle Flaschengärung

Weingut Peter Kriechel, Walporzheim

€ 7,00

Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen

<i>frischer Grafschafter Blattsalat mit Sesam-Vinaigrette grünem Spargel, Mango, Himbeeren</i>	€ 17,00
<i>Lachsforelle, gebeizt und Tatar Holunderblüten-Schmand und Brunnenkresse</i>	€ 21,50
<i>Carpaccio vom Kalbsfilet Hummer, Staudensellerie, Trüffel</i>	€ 26,00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Blumenkohleremesuppe mit Vanille und gebratener Jacobsmuschel</i>	€ 14,50
<i>Klare Tomatenessenz und Pesto-Mozzarella-Raviolo</i>	€ 15,50
<i>Sushimi vom Thunfisch Avocado, Wasabi, GrannySmith</i>	€ 29,50

Fischgerichte

<i>gebratenes Saiblingsfilet mit weißem Tomatenschaum</i>	(€23,50)
<i>Bärlauchrisotto und weißem Spargel</i>	€ 34,00
<i>gebratenes Steinbuttfilet Lauch, Frigola Sarda, Blutorange</i>	€ 43,50

Vegetarisches Gericht

<i>Orientalischer CousCous-Strudel</i>	(€ 22,00)
<i>mit gegrillter Aubergine, Granatapfel, Minz-Jogurt</i>	€ 28,50

Fleischgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	(€ 28,00)
<i>Bratkartoffeln und bunter Blattsalat</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratene Lammkeule mit Olivensauce</i>	
<i>Zucchini Gemüse und Falafelbällchen</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratenes Rinderfilet mit Morchelkruste</i>	
<i>buntes Spargelragout und Bärlauch-Gnocchi</i>	€ 38,00
<i>Französische Ente</i>	
<i>Rhabarber, Brokkoli, Cashewkern, Entenleber</i>	€ 43,50

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt</i>	€ 12,00
<i>Hausgemachtes Stracciatellaeis</i>	
<i>Amarenakirschen und Amarettini - Crumble</i>	€ 13,50
<i>karamellisiertes Mascarpone-Parfait</i>	
<i>weißes Schokoladeneis, Erdbeer-Rhabarbersalat</i>	€ 16,00
<i>Opera-Schnitte mit weißem Kaffeeis</i>	
<i>Himbeere, Limette</i>	€ 20,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 19,00