

# Schlemmermenü

*Jacobsmuschel, roh mariniert  
Pfifferlinge, Hummer, Pinienkernpesto, Brunnenkresse*

\* \* \* \* \*

*Wolfsbarschfilet  
CousCous, Ratatouille, Fenchel*

\* \* \* \* \*

*gebratene Entenleber  
Mascarpone-Nudeln, Lauch, Kirsche*

\* \* \* \* \*

*Rehrücken mit Pfeffer gebraten  
Brombeere, Sellerie, Kartoffel, Spitzkohl*

\* \* \* \* \*

*Champagner-Dessert  
Nektarine, Himbeere, Griesstrudel*

3Gangmenü mit *Jacobsmuschel* oder *Entenleber*, *Wolfsbarsch* oder *Rehrücken*, *Champagner* 80 €

4Gangmenü mit *Jacobsmuschel*, *Wolfsbarsch* oder *Entenleber*, *Rehrücken*, *Champagner* 99 €

5Gangmenü komplett 120 €



# Assenmachers Gaststubenmenü

*Carpaccio vom Rinderfilet  
lauwarmer Artischockensalat, Knusperparmesan*

\* \* \* \* \*

*Hummer-Cremesuppe  
mit asiatischer Tofurolle und Mangochutney*

\* \* \* \* \*

*Rücken und Keule vom Hirschkalb mit Rahmpfifferlingen  
Wirsing und Schupfnudeln*

\* \* \* \* \*

*Vanille - Creme brûlée  
Romanoff-Erdbeeren und Rhabarbersorbet*

3Gangmenü mit Suppe € 57,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 64,00

Menü komplett € 77,00



## Saisonale Empfehlung

*Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce* (€ 22,00)

*mit Semmelknödel und bunten Blattsalat* (€ 28,50)

## Sekt des Monats

*2017 Frühbrugunder Rosé Sekt Brut, traditionelle Flaschengärung*

*Weingut Deutzerhof, Mayschoss* € 7,50

## *Aperitifempfehlung*

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

## *Vorspeisen*

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Toskanischer Brotsalat mit Tomaten Vinaigrette</i>       | (€ 13,00) |
| <i>Riesengarnelen, Parmaschinken, eingelegten Oliven</i>    | € 19,00   |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>                            |           |
| <i>lauwarmer Artischockensalat, Knusperparmesan</i>         | € 21,50   |
| <i>Jacobsmuschel, roh mariniert</i>                         |           |
| <i>Pfifferlinge, Hummer, Pinienkernpesto, Brunnenkresse</i> | € 26,00   |

## *Suppen & Zwischengerichte*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Hummer-Cremesuppe</i>                          |         |
| <i>mit asiatischer Tofurrolle und Mangochutne</i> | € 14,50 |
| <i>Erbsen-Minz-Cremesuppe</i>                     |         |
| <i>mit Jacobsmuscheleröstini</i>                  | € 15,50 |
| <i>gebratene Entenleber</i>                       |         |
| <i>Mascarpone-Nudeln, Lauch, Kirsche</i>          | € 29,50 |

## *Fischgerichte*

|  |          |
|--|----------|
| <i>gebratenes Zanderfilet mit Tomatenchutney</i>   | (€23,50) |
| <i>Pfifferlings-Risotto und buntem Marktgemüse</i> | € 34,00  |
| <i>Wolfsbarschfilet auf der Haut gbraten</i>       |          |
| <i>CousCous, Ratatouille, Fenchel, Sc. Rouille</i> | € 45,00  |

## Vegetarisches Gericht

|  |           |
|--|-----------|
| <i>Artischocken-Strudel mit Ziegenkäse</i>   | (€ 22,00) |
| <i>Perlgraupen-Risotto und Parmesansauce</i> | € 28,50   |

## Fleischgerichte

|  |           |
|--|-----------|
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>                      | (€ 28,00) |
| <i>Bratkartoffeln und bunter Blattsalat</i>                  | € 34,50   |
| <i>Rücken und Keule vom Hirschkalb mit Rahmpfifferlingen</i> |           |
| <i>Wirsing und Schupfnudeln</i>                              | € 39,00   |
| <i>rosa gebratene Entenbrust mit Pfeffer-Aprikosen</i>       |           |
| <i>Lauchgemüse und Kartoffelrösti</i>                        | € 38,50   |
| <i>Rehrücken mit Pfeffer gebraten</i>                        |           |
| <i>Brombeere, Sellerie, Kartoffel, Spitzkohl</i>             | € 45,00   |

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 Tiramisu-Eis</i>                                       |         |
| <i>Waldbeerragout und Zabaglione</i>                                    | € 14,00 |
| <i>Vanille - Creme brûlée</i>   |         |
| <i>Romanoff-Erdbeeren und Rhabarbersorbet</i>                           | € 16,00 |
| <i>Champagner-Dessert</i>   |         |
| <i>Nektarine, Himbeere, Griesstrudel</i>                                | € 21,00 |
| <i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>                     |         |
| <i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>                        | € 19,00 |