

# Schlemmermenü

*Parfait von der Entenstopfleber  
Grafschafter Zwetschge, Salz-Zitrone, Laugen-Croissant*

\* \* \* \* \*

*Steinpilz-Tortellini mit Blumenkohl  
Radicchio, Himbeer-Essig, Sonnenblumenkerne*

\* \* \* \* \*

*gebratenes Heilbuttfilet  
Bohnen-Cassoulet, Pancetta, Birne*

\* \* \* \* \*

*Lammkarree & Filet mit Olive  
Gemüseterrine, Artischocken, Ziegenkäsekrapfen*

\* \* \* \* \*

*Nougat-Dessert  
Brombeere, Mascarpone, Zitronen-Thymian*

3Gangmenü mit Entenleber oder Tortellini, Heilbutt oder Lamm, Nougat 82 €

4Gangmenü mit Entenleber, Tortellini oder Heilbutt, Lamm, Nougat 102 €

5Gangmenü komplett 122 €



# Assenmachers Gaststubenmenü

*Pastinakensalat mit gebeiztem Saibling  
Limettenschmand, Granatapfelkerne*

\* \* \* \* \*

*Kokos-Kürbiscremesuppe  
mit Garnelentempura und Mangochutney*

\* \* \* \* \*

*rosa gebratene Rehkeule mit Kräuterseitlinge  
Wirsinggemüse und Spätzle*

\* \* \* \* \*

*Eis und Knödel vom Topfen  
Zwetschgenröster und Mandelcrumble*

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 buntem Blattsalat* € 28,50

## Sekt des Monats

*2021 Sauvignon Blanc, extra trocken, traditionelle Flaschengärung*

*Winzergenossenschaft Herxheim am Berg* € 6,00

## *Aperitifempfehlung*

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

## *Vorspeisen*

<i>Pastinakensalat mit gebeiztem Saibling</i> <i>Limettenschmand, Granatapfelkerne</i>	€ 20,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>Kürbischutney, Kürbiskerne, Bergkäse</i>	€ 21,50
<i>Parfait von der Entenstopfleber</i> <i>Grafschafter Zwetschge, Salz-Zitrone, Laugen-Croissant</i>	€ 27,00

## *Suppen & Zwischengerichte*

<i>Kokos-Kürbiscremesuppe</i> <i>mit Garnelentempura und Mangochutney</i>	€ 15,50
<i>Pfifferlingcremesuppe</i> <i>mit Pinienkernen und geräucherter Entenbrust</i>	€ 15,50
<i>Steinpilz-Tortellini mit Blumenkohl</i> <i>Radicchio, Himbeer-Essig, Sonnenblumenkernen</i>	€ 29,50

## *Fischgerichte*

<i>gebratenes Zanderfilet mit Tomatenchutney</i>	(€23,50)
<i>Pfifferlings-Risotto und buntem Marktgemüse</i>	€ 34,00
<i>gebratenes Heilbuttfilet</i> <i>Bohnen- Cassoulet, Gnocchi, Panceta, Birne</i>	€ 45,00

## Vegetarisches Gericht

<i>Tarte-Tatin von Kürbis und Birne</i>	(€ 22,00)
<i>Salbei, Walnüsse, Bleu d'Auvergne</i>	€ 28,50

## Fleischgerichte

<i>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb und Champignons</i>	(€ 28,00)
<i>Kartoffelrösti und bunter Blattsalat</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen</i>	
<i>Cremepolenta und Brokkoli</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Kräuterseitlingen</i>	
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 39,50
<i>Lammkarree &amp; Filet mit Olive</i>	
<i>Gemüseterrine, Artischocken, Ziegenkäsekrapfen</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>	( € 10,00)
<i>Rote Grütze und Zabaglione</i>	€ 14,00
<i>Eis und Knödel vom Topfen</i>	
<i>Zwetschgenröster und Mandelcrumble</i>	€ 16,50
<i>Nougat-Dessert</i>	
<i>Brombeere, Mascarpone, Zitronen-Thymian</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 19,00