

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-Kürbiscrèmesuppe
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



Sekt des Monats

2022 Cremant rosé Brut, traditionelle Flaschengärung

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil im Kaiserstuhl 0,1 l € 8,20

Frische Gänse

1/4 ofenfrische Gans aus dem Münsterland mit glacierten Maronen

Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln € 49,00

ganze ofenfrische Gans aus dem Münsterland, am Tisch tranchiert, für 4 Personen

mit Maronen - Bratapfel (210 € auf Vorbestellung)

Aperitifempfehlung

Winzersekt mit Holunderblütensirup	€ 6,00
Aperitif Gasthaus Assenmacher	€ 6,50

Vorspeisen

Pastinakensalat mit gebeiztem Saibling Limettenschmand, Granatapfelkerne	€ 20,00
Frischer Grafschafter Feldsalat mit Himbeer-Essig-Vinaigrette, Radieschensprossen und Croutons	(€ 11,50) € 17,50
Parfait von der Entenstopfleber Grafschafter Zwetschge, Salz-Zitrone, Laugen-Croissant	€ 27,00

Suppen & Zwischengerichte

Kokos-Kürbiscremesuppe mit Garnelentempura und Mangochutney	€ 15,50
Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsestreifen	€ 15,50
Steinpilz-Tortellini mit Blumenkohl Radicchio, Himbeer-Essig, Sonnenblumenkernen	€ 29,50

Fischgerichte

auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet mit Muschelfondue Zitronen-Kürbis und Spaghettini	(€23,50) € 34,00
gebratenes Heilbuttfilet Bohnen- Cassoulet, Gnocchi, Panceta, Birne	€ 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>Rahmbraten vom Hirsch mit eingelegten Pflaumen</i>	(€ 28,00)
<i>Petersilienwurzelgemüse und Serviettenknödel</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohngengemüse und Bratkartoffeln</i>	€ 38,50
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Kräuterseitlingen</i>	(€ 33,50)
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 39,50
<i>Lammkarree & 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