

Schlemmermenü

*Carpaccio von der Wildgarnele
Fenchel, Clementine, Pistazie*

* * * * *

*gebackener Rotkohl mit Misobutter
Fetacreme, Haselnuss, Granatapfel, Chili*

* * * * *

*geflämmtes Kabeljaufilet & Hummer
Couscous, Chicorée, Safranjus*

* * * * *

*Hirschrücken mit Schokolade
Karotte, Salz-Pflaume, Polenta, Ingwergel*

* * * * *

*Limetten-Baiser mit Matcha-Eis
Quitte, Joghurt, Mohnknödel*

3Gangmenü mit Wildgarnele oder Rotkohl, Kabeljau oder Hirsch-Kalb, Limetten-Baiser 82 €

4Gangmenü mit Wildgarnele, Rotkohl oder Kabeljau, Hirsch-Kalb, Limetten-Baiser 102 €

5Gangmenü komplett 122 €



Assenmachers Gaststubenmenü

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
Rote-Bete-Salat und Meerretticheis

* * * * *

Maronencremesuppe mit Portwein
und Hirschschinken

* * * * *

rosa gebratenes Filet & Bäckchen vom Rind
Wurzelgemüse und Selleriepüree

* * * * *

Vanille-Cremé-Brûlée
Gewürzorangen und Grand Marnie - Eisparfait

3Gangmenü mit Suppe € 57,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 64,00

Menü komplett € 77,00



Sekt des Monats

2021 Blanc de noir Sekt, brut, traditionelle Flaschengärung

Weingut Deutzerhof, Mayschoß, Ahr

0,1 l € 8,20

Alkoholfrei ins neue Jahr

Red Bull Bio Organics "Black Orange"

Frischer Schärfe und fruchtigem Orangengeschmack 0,25 l € 4,80

Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen

<i>Hausgebeiztes Saiblingsfilet</i>	
<i>Rote-Bete-Salat und Meerretticheis</i>	€ 20,00
<i>Frischer Grafschafter Feldsalat mit Himbeer-Essig-Vinaigrette,</i>	(€ 11,50)
<i>Radieschensprossen und Croutons</i>	€ 17,50
<i>Carpaccio vom der Wildgarnele</i>	
<i>Fenchel, Clementine, Pistazie</i>	€ 27,00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Maronencremesuppe mit Portwein</i>	
<i>und Hirschschinken</i>	€ 15,50
<i>Rinderkraftbrühe</i>	
<i>mit Butterklößchen und Gemüsestreifen</i>	€ 15,50
<i>gebackener Rotkohl mit Misobutter</i>	
<i>Fetacreme, Haselnuss, Granatapfel, Chili</i>	€ 24,50

Fischgerichte

<i>auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce</i>	(€23,50)
<i>Parmesan-Risotto und Blattspinat</i>	€ 34,00
<i>geflämmtes Kabeljaufilet & Hummer</i>	
<i>Couscous, Chicorée, Safranjus</i>	€ 45,00

Vegetarisches Gericht

<i>Spinat-Ricotta-Maultaschen</i>	(€ 22,00)
<i>Steinpilz-Schaum und Knusperparmesan</i>	€ 28,50

Fleischgerichte

<i>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons</i>	(€ 28,50)
<i>Kartoffelrösti und bunter Blattsalat</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratenes Filet & Bäckchen vom Rind</i>	
<i>Wurzelgemüse und Selleriepüree</i>	€ 39,50
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Kräuterseitlingen</i>	(€ 33,50)
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 39,50
<i>Hirsch-Kalbsrücken mit Schokolade</i>	
<i>Karotte, Salz-Pflaume, Polenta, Ingwergel</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 Pralinen-Schokoladeneis</i>	(€ 10,00)
<i>Punsch-Kirschen und Vanilleespuma</i>	€ 14,00
<i>Vanille-Crème-Brûlée</i>	
<i>Gewürzorange und Grand Marnie - Eisparfait</i>	€ 17,50
<i>Limetten-Baiser mit Matcha-Eis</i>	
<i>Quitte, Joghurt, Mohnknödel</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 19,00