

Schlemmermenü

Jacobsmuschelcarpaccio & Kaninchen
grüner Spargel, Morchelvinaigrette, Joghurt

* * * * *

Seeteufelfilet mit Szechuanpfeffer
gerösteter Lauch, Paprika-Ponzusauce, Basilikumöl

* * * * *

Steinbuttfilet mit Kalbskopfcassoulet
Erbsen-Minz-Tortellini, Beurre blanc, Kopfsalat

* * * * *

Feines vom Kalb
Spinat, Laugengebäck, Sonnenblumenkernpesto, Dörrtomate

* * * * *

Rhabarber mit Himbeere & Chicoree
weiße Schokolade, Mascarpone, Madagaskar-Vanilleeis

3Gangmenü mit *Jacobsmuschel* oder *Seeteufel*, *Steinbutt* oder *Kalb*, *Rhabarber* 82 €

4Gangmenü mit *Jacobsmuschel*, *Seeteufel*, *Steinbutt* oder *Kalb*, *Rhabarber* 102 €

5Gangmenü komplett 122 €



"Probier mal Ahrtal" Menü

*Cremesuppe von Sellerie & Apfel
und gebackener Zanderpraline*

* * * * *

*rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferbirnen
Lauchgemüse und Kartoffelrösti*

* * * * *

*Schokoladen-Cremé-Brûlée
weißem Kaffeeis und Quittenragout*

3Gangmenü 59 €

inkl. Weinempfehlung (3x0,1l) 77 €

Upgrade zum Menü als Vorspeise

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Paprikasalsa und schwarzem Rettich*

4Gangmenü 77 €



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"

mit frischer Schärfe und fruchtigem Orangengeschmack

0,25 l € 4,80

Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Paprikasalsa und schwarzem Rettich	€ 20,00
Frischer Grafschafter Feldsalat mit Himbeer-Essig-Vinaigrette, Radieschensprossen und Croutons	(€ 11,50) € 17,50
Jacobsmuschelcarpaccio & Kaninchen grüner Spargel, Morchelvinaigrette, Joghurt	€ 27,00

Suppen & Zwischengerichte

Crèmesuppe von Sellerie & Apfel und gebackener Zanderpraline	€ 15,50
Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsestreifen	€ 15,50
Seeteufelfilet mit Szechuanpfeffer gerösteter Lauch, Paprika-Ponzusauce, Basilikumöl	€ 24,50

Fischgerichte

auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit weißem Tomatenschaum Bärlauch-Pastasotto und Paprika-Ratatouille	(€25,50) € 36,00
Steinbuttfilet mit Kalbskopfcassoulet Erbsen-Minz-Tortellini, Beurre blanc, Kopfsalat	€ 45,00

Vegetarisches Gericht

Gnocchi á la Parisienne mit Zitronenthymian	(€ 22,00)
Zucchini, Schmortomaten, Spargel, Sauce Mimolette	€ 28,50

Fleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons	(€ 28,50)
Butterspätzle und bunter Blattsalat	€ 34,50
rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste	
Speck-Bohngengemüse und Bratkartoffeln	€ 39,50
rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferbirnen	
Lauchgemüse und Kartoffelrösti	€ 36,50
Feines vom Kalb	
Spinat, Laugengebäck, Sonnenblumenkernpesto, Dörrtomate	€ 45,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion.

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt	€ 12,00
Hausgemachtes gebranntes Mandeleis	(€ 10,00)
Cassisbrine und Amarettoschaum	€ 14,00
Schokoladen-Cremé-Brûlée	
weißem Kaffeeis und Quittenragout	€ 17,50
Rhabarber mit Himbeere & Chicoree	
weiße Schokolade, Mascarpone, Madagaskar-Vanilleeis	€ 21,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)	
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	€ 20,00