

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 €



Gaststuben-Menü

*gebeiztes Lachsfilet mit Holunderblütencreme
Brunnenkressepesto und Blattsalaten*

* * * * *

*Cremesuppe vom Bärlauch
mit Tomaten-Croustini*

* * * * *

*rosa gebratene Maibock-Keule mit Ingwer-Rhabarber
Spitzkohl und Spätzle*

* * * * *

*Vanille- Crème- brûlée
Erdbeer-Rhabarbersalat und Joghurtsorbet*

3Gangmenü mit Suppe € 59,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 66,00

Menü komplett € 79,00

Weinempfehlung (4x0,1l) 34,00 €



Frischer Spargel vom Spargelhof Krings

Portion Spargel, Sc. Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln € 23,50

- im Kräuterpfannkuchen überbacken € 24,50

- mit rosa gebratenem Rinderfilet ca.160g € 40,00

Sektempfehlung des Monats

2021 Blanc et Noir, Sekt brut nature, traditionelle Flaschengärung

Weinhaus Heger, Ihringen, Baden 0,1 l € 8,90

Aperitifempfehlung

<i>Sparkling Juicy Tea, Rhabarber- Darjeeling, Alkohol frei, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 8,80</i>
<i>Winzersekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Aperitif Gasthaus Assenmacher</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,50</i>

Vorspeisen

<i>gebeiztes Lachsfilet mit Holunderblütencreme</i>	
<i>Brunnenkressepesto und Blattsalaten</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Frischer Grafschafter Feldsalat mit Himbeer-Essig-Vinaigrette,</i>	<i>(€ 11,50)</i>
<i>Radieschensprossen und Croutons</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Jacobsmuschelcarpaccio & Kaninchen</i>	
<i>grüner Spargel, Morchelvinaigrette, Joghurt</i>	<i>€ 27,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>Cremesuppe vom Bärlauch</i>	
<i>mit Tomaten-Croustini</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	
<i>mit Garnelen-Tempura und Schnittlauchöl</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Seeteufelfilet mit Szechuanpfeffer</i>	
<i>gerösteter Lauch, Paprika-Ponzusauce, Basilikumöl</i>	<i>€ 24,50</i>

Fischgerichte

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

Vegetarisches Gericht

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

Fleischgerichte

<i>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons</i>	(€ 28,50)
<i>Kartoffelrösti und bunter Blattsalat</i>	€ 34,50
<i>rosa gebratene Maibock-Keule mit Ingwer-Rhabarber</i>	
<i>Spitzkohl und Spätzle</i>	€ 40,50
<i>rosa gebratene Lammkeule mit Knoblauch-Kräuterkruste</i>	
<i>Pakchoi und Gnocchis</i>	€ 39,50
<i>Feines vom Kalb</i>	
<i>Spinat, Laugengebäck, Sonnenblumenkernpesto, Dörrtomate</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 gebranntes Mandeleis</i>	(€ 10,00)
<i>Cassisbrine und Amarettochaum</i>	€ 14,00
<i>Vanille-Crème-brûlée</i>	
<i>Erdbeer-Rhabarbersalat und Joghurtsorbet</i>	€ 18,00
<i>Rhabarber mit Himbeere & Chicoree</i>	
<i>weiße Schokolade, Mascarpone, Madagaskar-Vanilleeis</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00