

# Schlemmermenü

*Carpaccio von der Jacobsmuschel mit Kaisergranat  
provenzalische Gemüseterrine, Ziegen-Frischkäsecreme*

\* \* \* \* \*

*Heilbutt mit Thymian-Zwiebelkruste  
Steinpilze, Sellerie, klarer Zwiebelfond*

\* \* \* \* \*

*gebratene Entenleber  
Zwetschge, Kaffee, Kartoffelbaumkuchen*

\* \* \* \* \*

*rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Holunderbeeren  
Pistazie, Kürbis, Gewürzjus, Griesknödel*

\* \* \* \* \*

*Feige mit Haselnussnougat  
weiße Schokolade, Cassis, Blätterteig*

3Gangmenü mit Jacobsmuschel oder Entenleber, Heilbutt oder Hirsch, Feige 89 €

4Gangmenü mit Jacobsmuschel, Entenleber, Heilbutt oder Hirsch, Feige 109 €

5Gangmenü komplett 129 €



# Gaststuben-Menü

*Parfait von der Entenleber  
Birnenchutney und Rosmarinbrioche*

\* \* \* \* \*

*Kürbisscremesuppe  
mit Garnelen-Pflanzerl*

\* \* \* \* \*

*rosa gebratenes Lammkarree & geschmorte Lammkeule  
Zucchini Gemüse, Knusperkartoffel*

\* \* \* \* \*

*Zwetschenröster mit Topfenknödel  
und Mascarponeparfait*

*3Gangmenü mit Suppe € 59,00*

*3Gangmenü mit Vorspeise € 68,00*

*Menü komplett € 79,00*



## *Sektempfehlung des Monats*

*2022 Rosé Sekt, Brut, traditionelle Flaschengärung*

*Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken 0,1 l*

*€ 8,90*

## Aperitifempfehlung

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

## Vorspeisen

<i>Frischer Feldsalat mit Traubenkernöl- Vinaigrette und Radieschensprossen</i>	(€ 11,50)
<i>Sous Vide gegerichte Kalbshaxe, Senfereme</i>	€ 17,50
<i>Parfait von der Entenleber</i>	
<i>Birnenchutney und Rosmarinbrioche</i>	€ 21,00
<i>Carpaccio von der Jacobsmuschel mit Kaisergranat</i>	
<i>provenzalische Gemüseterrine, Ziegen-Frischkäsecreme</i>	€ 28,00

## Suppen & Zwischengerichte

<i>Kürbisscremesuppe mit Kürbiskernöl</i>	
<i>und Garnelen- Pflanzlerl</i>	€ 16,50
<i>Essenz von der Tomate</i>	
<i>mit Pesto-Mozzarella-Tortelloni</i>	€ 16,00
<i>gebratene Entenleber</i>	
<i>Zwetschge, Kaffee, Kartoffelbaumkuchen</i>	€ 24,50

## Fischgerichte

<i>gebratenes Schollenfilet mit Garnelen</i>	(€27,50)
<i>Dill-Gurken, Frischkäsetortellini, Beurre blanc</i>	€ 38,00
<i>Heilbutt mit Thymian-Zwiebelkruste</i>	
<i>Steinpilze, Sellerie, klarer Zwiebelfond</i>	€ 48,00

## Vegetarisches Gericht

<i>Hausgemachte Tofu-Sesam-Frühlingsrolle</i>	(€ 24,00)
<i>Wok- Gemüse und Currysauce</i>	€ 29,50

## Fleischgerichte

<i>knusprig gebratene Entenbrust mit glacierten Ingwer-Zwetschgen</i>	(€ 30,00)
<i>Lauchgemüse und Polentaschnitte</i>	€ 38,00
<i>rosa gebratenes Lammkarree &amp; geschmorte Lammkeule</i>	
<i>Zucchini Gemüse, Knusperkartoffel</i>	€ 42,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 41,00
<i>rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Holunderbeeren</i>	
<i>Pistazie, Kürbis, Gewürzjus, Griesknödel</i>	€ 48,00

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 Schokoladeneis mit Eierlikör-Espuma</i>	( € 11,00)
<i>und eingelegten Mirabellen</i>	€ 15,00
<i>Zwetschenröster mit Topfenknödel</i>	
<i>und Mascarponeparfait</i>	€ 18,50
<i>Feige mit Haselnussnougat</i>	
<i>weiße Schokolade, Cassis, Blätterteig</i>	€ 23,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00