

Schlemmermenü

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

* * * * *

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

* * * * *

*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
Zucchinigemüse, 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

Frische Gänse

*1/4 ofenfrische Gans vom Geflügelhof Lugeder in Bayern mit glacierten Maronen
Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln* € 52,00

*ganze ofenfrische Gans vom Geflügelhof Lugeder in Bayern,
am Tisch tranchiert, für 4 Personen mit Maronen - Bratapfel (224 € auf Vorbestellung)*

Aperitifempfehlung

<i>Sparkling Juicy Tea, Rhabarber- Darjeeling, Alkoholfrei, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 8,80</i>
<i>Winzersekt mit Holunderblüten sirup</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>Frischer Feldsalat mit Traubenkernöl- Vinaigrette und Radieschensprossen</i>	<i>(€ 11,50)</i>
<i>Sous Vide gegarte Kalbshaxe, Senfcreme</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Parfait von der Entenleber</i>	
<i>Birnenchutney und Rosmarinbrioche</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Carpaccio von der Jacobsmuschel mit Kaisergranat</i>	
<i>provenzalische Gemüseterrine, Ziegen-Frischkäsecreme</i>	<i>€ 28,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>Kürbisscremesuppe mit Kürbiskernöl</i>	
<i>und Garnelen- Pflanzerl</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Petersilienwurzelcreme mit Walnußpesto</i>	
<i>gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>gebratene Entenleber</i>	
<i>Zwetschge, Kaffee, Kartoffelbaumkuchen</i>	<i>€ 24,50</i>

Fischgerichte

<i>gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce</i>	<i>(€ 27,50)</i>
<i>Parmesanrisotto und Blattspinat</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Heilbutt mit Thymian-Zwiebelkruste</i>	
<i>Steinpilze, Sellerie, klarer Zwiebefond</i>	<i>€ 48,00</i>

Vegetarisches Gericht

<i>Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Salbeibutter und gebratenem Kürbis-Birnen-Gemüse</i>	(€ 24,00)
	€ 29,50

Fleischgerichte

<i>knusprig gebratene Entenbrust mit glacierten Ingwer-Zwetschgen Lauchgemüse und Polentaschnitte</i>	(€ 30,00)
	€ 38,00

<i>rosa gebratenes Lammkarree & geschmorte Lammkeule Zucchinigemüse, Knusperkartoffel</i>	€ 42,00
---	---------

<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 41,00
---	---------

<i>rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Holunderbeeren 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 Vanilleeis mit pochierter Weißweinbirne und Schokoladensauce</i>	(€ 11,50)
	€ 15,50

<i>Zwetschenröster mit Topfenknödel und Mascarponeparfait</i>	€ 18,50
---	---------

<i>Feige mit Haselnussnougat weiße Schokolade, Cassis, Blätterteig</i>	€ 23,00
--	---------

<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen) hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00
---	---------