

# 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*

## *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, 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>Frischer Feldsalat mit Traubenkernöl- Vinaigrette und Radieschensprossen</i>	<i>(€ 11,50)</i>
<i>Sous Vide gegarte Kalbshaxe, Senfercreme</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- Pflanzert</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 Zwiebelfond</i>	<i>€ 48,00</i>

## *Vegetarisches Gericht*

<i>Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Salbeibutter</i>	(€ 24,00)
<i>und gebratenem Kürbis-Birnen-Gemüse</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 Vanilleeis</i>	( € 11,50)
<i>mit pochierter Weißweinbirne und Schokoladensauce</i>	€ 15,50
<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