

Schlemmermenü

*mariniertes Zanderfilet mit Apfel-Wasabi-Sorbet
Perlgraupen, Joghurt, Forellenkaviar*

* * * * *

*Steinbuttfilet mit Parmaschinken
Schwarzwurzel, Birne, Rosenkohl*

* * * * *

*Sellerie - Cordonbleu mit Taleggio
Rahmspinat, Trüffel, Miso-Butter-Schaum*

* * * * *

*Krautwicklerl von Taube und Entenleber
Quitte, Karotte, Balsamico-Linsen*

* * * * *

*Madagaskar-Schokoladen-Törtchen 70%
Mandarine, Kaffee, Passionsfrucht*

*3Gangmenü mit Zander oder Sellerie, Steinbutt oder Krautwicklerl, Schokolade 89 €
4Gangmenü mit Zander, Sellerie, Steinbutt oder Krautwicklerl, Schokolade 109 €
5Gangmenü komplett 129 €*



Gaststuben-Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet
Rote-Bete-Salat und Belper Knolle*

* * * * *

*Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto
gebratene Wachtelbrust und Birnenschutney*

* * * * *

*rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen
Wirsinggemüse und Spätzle*

* * * * *

*Vanille- Crème brûlée
Karamell-Rum-Eis und Birnen-Quittenragout*

3Gangmenü mit Suppe € 59,00

3Gangmenü mit Vorspeise € 68,00

Menü komplett € 79,00



Sektempfehlung des Monats

Blanc et Noir, Brut, traditionelle Flaschengärung

Weingut Heger, Ihringen, Baden

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 Kartoffel-Speck-Dressing</i>	<i>(€ 11,50)</i>
<i>Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Rote-Bete-Salat und Belper Knolle</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>mariniertes Zanderfilet mit Apfel-Wasabi-Sorbet</i>	
<i>Perlgrauen, Joghurt, Forellenkaviar</i>	<i>€ 28,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>Kürbiscremesuppe 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>Sellerie - Cordonbleu mit Taleggio</i>	
<i>Rahmspinat, Trüffel, Miso-Butter-Schaum</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>Steinbuttfilet mit Parmaschinken</i>	
<i>Schwarzwurzel, Birne, Rosenkohl, Kartoffelmousseline</i>	<i>€ 48,00</i>

Vegetarisches Gericht

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

Fleischgerichte

<i>Sauerbraten vom Simmentaler Rind mit Dörrpflaumensauce</i>	(€ 29,00)
<i>Rosenkohl Gemüse und Serviettenknödel</i>	€ 37,00
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	(€ 33,00)
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 42,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 41,00
<i>Krautwickel von Taube und Entenleber</i>	
<i>Quitte, Karotte, Balsamico-Linsen</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>Vanille - Crème brûlée</i>	
<i>Karamell-Rum-Eis und Birnen-Quittenragout</i>	€ 18,50
<i>Madagaskar-Schokoladen-Förtchen 70%</i>	
<i>Mandarine, Kaffee, Passionsfrucht</i>	€ 23,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann (Erlangen)</i>	
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	€ 20,00