

Schlemmermenü

*Carpaccio vom Pulpo
Kalb, Avocado, Mandarine, Winterspargel*

* * * * *

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Miso-Beurre-Blanc, Karotte, Erdnuss, Ricotta-Tortelloni*

* * * * *

*Skreifilet, Guanchale
Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone*

* * * * *

*Französische Ente
Couscous, Birne, Petersilie, Hollandaise*

* * * * *

*Opera-Schokoladen-Schnitte
Blutorange, Kaffee, Passionsfrucht*

*3 Gangmenü mit Pulpo oder Skrei, Wolfsbarsch oder Ente, Opera 85 €
4 Gangmenü mit Pulpo, Skrei, Wolfsbarsch oder Ente, Opera 105 €
5 Gangmenü komplett 124 €*



Gaststuben-Menü

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

* * * * *

*Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto
gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney*

* * * * *

*rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen
Wirsinggemüse und Spätzle*

* * * * *

*Vanille-Crème brûlée
ausgemachtem Rumtopf-Früchten und Schokoladeneis*

3Gangmenü mit Suppe	€ 56,00
3Gangmenü mit Vorspeise	€ 65,00
Menü komplett	€ 75,00



Unsere Sektempfehlung im Januar

*2022er Sauvignon Blanc, extra trocken, traditionelle Flaschengärung
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg, Pfalz 0,1 l € 8,90*

Aperitifempfehlung

Secco Zerro, Weingut Juliusspiat , Alkoholfrei, trocken	0,1 l	€ 6,00
Winzersekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 6,00
Aperitif Gasthaus Assenmacher	0,1 l	€ 6,50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	(€ 10,50)
Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons	€ 16,50
Carpaccio vom Rinderfilet	
Rote-Bete-Salat und Belper Knolle	€ 20,50
Carpaccio vom Pulpo	
Kalb, Avocado, Mandarine, Winterspargel	€ 26,00

Suppen & Zwischengerichte

feine Knoblauchcreme mit Graubrot-Croûtons	
Rindertatar und Schnittlauchöl	€ 15,50
Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto	
gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney	€ 15,50
Skreifilet, Guanchale	
Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascaron	€ 23,00

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce	(€26,00)
Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree	€ 36,00
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten	
Miso-Beurre-Blanc, Karotte, Erdnuss, Ricotta-Tortelloni	€ 45,00

Vegetarisches Gericht

<i>Tiroler Spinatknödel mit Bergkäsehobel</i>	(€ 22,50)
<i>Tomatensoße, Nussbutter, Rucola</i>	€ 27,50

Fleischgerichte

<i>Zürcher Gschnetzeltes vom Kalb und Champignons</i>	(€ 27,50)
<i>Kartoffelrösti und Feldsalat</i>	€ 35,00
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	(€ 31,00)
<i>Wirsinggemüse und Spätzle</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste</i>	
<i>Speck-Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 38,00

Französische Ente

<i>Couscous, Birne, Petersilie, Hollandaise</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>	€ 11,00
<i>Hausgemachtes Vanilleeis</i>	(€ 11,00)
<i>mit pochierter Weißweinbirne und Schokoladensauce</i>	€ 14,50
<i>Vanille - Crème brûlée</i>	
<i>hausgemachtem Rumtopf- Früchten und Schokoladeneis</i>	€ 17,50
<i>Opera-Schokoladen-Schnitte</i>	
<i>Blutorange, Kaffee, Passionsfrucht</i>	€ 21,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann</i>	4 Stücke € 12,00
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	7 Stücke € 19,00