

# Schlemmermenü

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

\* \* \* \* \*

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

\* \* \* \* \*

*Skrei-Filet, Guanchale*  
*Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone*

\* \* \* \* \*

*Französische Ente*  
*Couscous, Birne, Petersilie, Hollandaise*

\* \* \* \* \*

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

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



# 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  
hausgemachtem 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*

*Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg, Pfalz 0,1 l € 8,90*

## *Aperitifempfehlung*

<i>Secco Zero, Weingut Juliuspiat, Alkohol frei, trocken</i>	0,1 l	€ 6,00
<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 Kartoffel-Speck-Dressing</i>	(€ 10,50)
<i>Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons</i>	€ 16,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Rote-Bete-Salat und Belper Knolle</i>	€ 20,50
<i>Carpaccio vom Pulpo</i>	
<i>Kalb, Avocado, Mandarine, Winterspargel</i>	€ 26,00

## *Suppen & Zwischengerichte*

<i>feine Knoblauchcreme mit Graubot-Croûtons</i>	
<i>Rindertatar und Schnittlauchöl</i>	€ 15,50
<i>Petersilienwurzelcreme mit Walnusspesto</i>	
<i>gebratene Wachtelbrust und Birnenchutney</i>	€ 15,50
<i>Skreifilet, Guanchale</i>	
<i>Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone</i>	€ 23,00

## *Fischgerichte*

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

## Vegetarisches Gericht

<i>Tiroler Spinatknödel mit Bergkäsehobel</i>	(€ 22,50)
<i>Tomatensauce , 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
<i>Französische Ente</i>	
<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 Weißweibirne 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