

# 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 €



## *"Probier mal Ahrtal" Menü*

*gebackene Praline vom Saibling*

*Chicoreé, Orange, Forellenkaviar*

*2025er Grauburgunder, VDP Gutswein, trocken*

*Weingut Burggarten, Heppingen*

*\* \* \* \* \**

*Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken*

*Rote Bete-Koriander-Gemüse, Ravioli*

*2023er Frühburgunder, trocken*

*Weingut Kriechel, Walporzheim*

*\* \* \* \* \**

*Pralinen Eisgugelhupf*

*Apfel-Calvados-Ragout und Tonkabohnenschaum*

*2023er Riesling, "Eck", Spätlese*

*Weingut Sermann, Altenahr*

*3Gangmenü 59 €*

*Weinempfehlung (3x0,1l) 18 €*

*Upgrade zum Menü als Zwischengang*

*gebratene Riesengarnelen mit DimSum und Blutorangenchutney*

*wilder Brokkoli und Curryschaum*

*4Gangmenü 78 €*



*Unsere Sektempfehlung im Februar*

*2022er Sauvignon Blanc, extra trocken, traditionelle Flaschengärung*

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

## *Aperitifempfehlung*

<i>Secco Zero, Weingut Juliusspital, Alkohol frei, trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 6,00</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>(€ 10,50)</i>
<i>Radieschensprossen, gerösteten Kürbiskerne und Croûtons</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>gebackene Praline vom Saibling</i>	
<i>Chicoreé, Orange, Forellenkaviar</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>Carpaccio vom Pulpo</i>	
<i>Kalbstatar, Avocado, Mandarine, Winterspargel</i>	<i>€ 26,00</i>

## *Suppen & Zwischengerichte*

<i>feine Knoblauchcreme mit Graubrot-Croûtons</i>	
<i>Rindertatar und Schnittlauchöl</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Cremesuppe vom Spinat</i>	
<i>mit gebeiztem Sesam-Lachs und Mangochutney</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Skreifilet, Guanchale</i>	
<i>Rote Bete, Salz-Zitrone, Mascarpone</i>	<i>€ 23,00</i>

## *Fischgerichte*

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

## Vegetarisches Gericht

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

## Fleischgerichte

<i>Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken</i>	(€ 31,00)
<i>Rote Bete- Koriander- Gemüse, Ravioli</i>	€ 39,00
<i>Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	(€ 31,00)
<i>Rosenkohl Gemüse 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>Pralinen Eisgugelhupf</i>		
<i>Apfel- Calvados- Ragout und Tonkabohnenschaum</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