

Schlemmermenü

*Carpaccio vom Rinderfilet
Artischocke, Eigelb, Stör-Kaviar*

* * * * *

*Tatar und Filet vom Zander
Blattspinat, Schalotten-Rotwein-Butter, Morchel-Tortelloni*

* * * * *

*Chartreuse vom Kalbsbries, Riesengarnele, Spargel
Trüffeljus, Karottenschaum*

* * * * *

*gebackenes Perlhuhn mit Entenleber
Polenta, Blumenkohl, Vadouvanjus*

* * * * *

*Erdbeer - Milchreis - Blätterteig
weißes Schokoladensorbet, Joghurt-Basilikumsauce*

3Gangmenü mit Carpaccio oder Chartreuse, Zander oder Perlhuhn, Dessert 87 €

4Gangmenü mit Carpaccio, Chartreuse, Zander oder Perlhuhn, Dessert 107 €

5Gangmenü komplett 129 €



Assenmacher's Gaststubenmenü

Terrine von Zander und Hummer
Fenchel-Grapefruit-Salat, Joghurt- Olivenölsauce
2025er Sauvignon blanc , VDP Gutswein, trocken
Weingut Burggarten, Heppingen

* * * * *

Bärlauchcremesuppe
mit Jacobsmuschel- Tomaten- Crôustini
202er Blanc de noir , VDP Gutswein, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoss- Altenahr

* * * * *

rosa gebratenes Kalbsfilet mit Basilikumkruste
buntes Spargelragout und Parmesan- Arancinis
2023er Neuenahrer Spätburgunder , VDP Gutswein, trocken
Weingut Deutzerhof, Mayschoss

* * * * *

Vanille-Creme-brûlée
Rhabarbersalat und Himbeer-Joghurtsorbet
2023er Riesling, "Eck", Spätlese
Weingut Sermann, Altenahr

3Gangmenü mit Suppe € 63,00
3Gangmenü mit Vorspeise € 69,00
Menü komplett € 84,00
Weinempfehlung (4x0,1l) € 28,00



Unsere Sektempfehlung

2022 Crémant rosé Brut, traditionelle Flaschengärung

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil am Kaiserstuhl 0,1l € 8,20

Aperitifempfehlung

<i>Secco Zerro, 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 Blattsalat mit Limetten-Vinaigrette</i>	<i>(€ 12,0)</i>
<i>Karamellierter Sesam & Ingwer-Karottensalat</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Terrine von Zander und Hummer</i>	
<i>Fenchel-Grapefruit-Salat, Joghurt- Olivenölsauce</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Artischocke, Eigelb, Stör-Kaviar</i>	<i>€ 27,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>Cremesuppe von Karotte und Ingwer</i>	
<i>mit Mandel-Falafel-Praline</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	
<i>mit Jacobsmuschel- Tomaten- Crôustini</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Chartreuse vom Kalbsbries, Riesengarnele, Spargel</i>	
<i>Trüffeljus, Karotte</i>	<i>€ 24,00</i>

Fischgerichte

<i>gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben</i>	<i>(€32,00)</i>
<i>Spargelristotte, Zitronencreme und Schnittlauchsauce</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Tatar und Filet vom Fluss-Zander</i>	
<i>Blattspinat, Schalotten-Rotwein-Butter, Morchel-Tortelloni</i>	<i>€ 42,00</i>

Vegetarisches Gericht

Bärlauch-Frischkäse-Raviolo	(€ 23,00)
mit Ratatouille, Zitronenbutter, Belper Knolle	€ 28,50
Frischer Spargel vom der Grafschaft	
Portion Spargel, Sc. Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln	€ 24,00
- im Kräuterpfannkuchen überbacken	€ 26,50
- mit rosa gebratenem Rinderfilet ca.160g (Dann nicht mehr Vegetarsich)	€ 42,00

Fleischgerichte

rosa gebratenes Kalbsfilet mit Basilikumkruste	
buntes Spargelragout und Parmesan-Arancinis	€ 41,00
auf der Haut gebratene Entenbrust mit glaciertem Ingwer-Rhabarber	(€ 31,00)
Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti	€ 39,00
gebackenes Perlhuhn mit Entenleber	
Polenta, Blumenkohl, Vadouvanjus	€ 46,00

Die in Klammern genannten Preise beziehen sich auf eine kleine Portion.

Desserts und Käse

Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt	€ 11,00
"Mango - Arabica"	
Mangosorbet, Espresso, Mascarpone-Espuma	€ 13,50
Vanille-Creme-brûlée	
Rhabarbersalat und Himbeer-Joghurtsorbet	€ 18,00
Erdbeer - Milchreis -Blätterteig	
weißes Schokoladensorbet, Joghurt-Basilikumsauce	€ 22,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann	4 Stücke € 12,00
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	7 Stücke € 19,00