

Schlemmermenü

*Mosaik von der Entenleber und Trüffel
Rhabarber und Feigenbrioche*

* * * * *

*Heilbuttfilet & Blaue Garnele
warme Gazpacho, Blattsalat, Jalapenocreme*

* * * * *

*Dorade Rosé mit Schwertmuschel
Paella-Risotto, grüner Spargel, Chorizo-Öl*

* * * * *

*Lammrücken mit Liebstöckel-Pinienkernkruste
Artischoke, Bohne, Tomaten-Bohnencreme*

* * * * *

*Passionsfrucht - Creme brûlée mit Ananas-Tamarindensorbet
Kokoscremeux, Kiwi, gebackene Schokoladenpraline*

3Gangmenü mit Entenleber oder Heilbutt, Dorade oder Lamm, Dessert 87 €

4Gangmenü mit Entenleber, Heilbutt, Dorade oder Lamm, Dessert 107 €

5Gangmenü komplett 129 €



Assenmacher´s Gaststubenmenü

marinierter vom Thunfisch
grüner Spargelsalat, eingelegte Radieschen, Brunnenkresse

2025er Sauvignon blanc , VDP Gutswein, trocken
Weingut Burggarten, Heppingen

* * * * *

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Wokgemüse und Mango-Hummer-Tumet

2024er BellaBianca, Blanc de noir, trocken
Weingut Sermann, Altenahr

* * * * *

rosa gebratene Rehkeule mit Balsamico-Himbeerjus
Spitzkohl und Serviettenknödel

2023er Neuenahrer Spätburgunder , VDP Gutswein, trocken
Weingut Deutzerhof, Mayschoß

* * * * *

Erdbeer - Holunderblüten - Schnitte
Champagnereis und Grieß-Mohn-Knödel

2023er Riesling, Auslese
Winzergenossenschaft Mayschoß - Altenahr

3Gangmenü mit Saibling € 65,00

3Gangmenü mit Thunfisch € 71,00

Menü komplett € 87,00

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>	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 Blattsalat mit Limetten-Vinaigrette</i>	(€ 12,0)
<i>Karamellierter Sesam & Ingwer-Karottensalat</i>	€ 17,50
<i>marinierter vom Thunfisch</i>	
<i>grüner Spargelsalat, eingelegte Radieschen, Brunnenkresse</i>	€ 21,50
<i>Mosaik von der Entenleber und Trüffel</i>	
<i>Rhabarber, Sherry und Feigenbrioche</i>	€ 28,00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Cremesuppe vom Grafschafter Spargel</i>	
<i>mit Kalbstatar und Tomatenchutney</i>	€ 16,50
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	
<i>mit Jacobsmuschel- Tomaten- Crôustini</i>	€ 17,50
<i>Heilbuttfilet & Blaue Garnele</i>	
<i>warme Gazpacho, Blattsalat, Jalapenocreme</i>	€ 25,00

Fischgerichte

<i>gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben</i>	(€32,00)
<i>Buntes Spargelragout, Bärlauch-Tortellini, Mascarponesauce</i>	€ 39,00
<i>Dorade Rosé mit Schwertmuschel</i>	
<i>Paella-Risotto, grüner Spargel, Chorizo-Öl</i>	€ 44,00

Vegetarisches Gericht

Bärlauch-Frischkäse-Raviolo	(€ 23,00)
mit Ratatouille, Zitronenbutter, Belper Knolle	€ 28,50
Frischer Spargel vom Spargelhof Krings, Meckenheim	
Portion Spargel, So. Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln	€ 24,00
- im Kräuterpfannkuchen überbacken	€ 26,50
- mit rosa gebratenem Rinderfilet ca.160g (dann nicht mehr Vegetarisch)	€ 42,00

Fleischgerichte

rosa gebratene Rehkeule mit Balsamico-Himbeerjus	(€ 33,00)
Spitzkohl und Serviettenknödel	€ 41,00
auf der Haut gebratene Entenbrust mit glaciertem Ingwer-Rhabarber	(€ 31,00)
Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti	€ 39,00
Lammrücken mit Liebstöckel-Pinienkernkruste	
Artischoke, Bohne, Tomaten-Bohnencreme	€ 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
Hausgemachtes Stracciatellaeis	(€ 10,50)
Amarena-Kirschen und Mascarponeschaum	€ 14,00
Holunderblüten- Erdbeer - Schnitte	
Champagnereis und Grieß-Mohn-Knödel	€ 18,00
Passionsfrucht - Creme brûlée mit Ananas-Tamarindensorbet	
Kokoscremeux, Kiwi, gebackene Schokoladenpraline	€ 23,00
Käseauswahl von Affineur Waltmann	4 Stücke € 12,00
hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot	7 Stücke € 19,00