

# Schlemmermenü

*Mosaik von der Entenleber und Trüffel  
Rhabarber und Feigenbrioche*

\* \* \* \* \*

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

\* \* \* \* \*

*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  
VDP-Weingut Burggarten, Heppingen

\* \* \* \* \*

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

2025er "Purist" Blanc de noir, trocken  
VDP-Weingut Adeneuer, Ahrweiler

\* \* \* \* \*

rosa gebratene Rehkeule mit Balsamico-Himbeerjus  
Spitzkohl und Serviettenknödel

2023er Neuenahrer Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken  
VDP-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 &amp; 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 &amp; 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

geschmorter Kohlrabi mit Buchweizen-Ingwerfüllung

Kohlrabi- Miso- Beurre-Blanc und "Karottenschinken" € 28,50

Frischer Spargel vom Spargelhof Krings, Meckenheim

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 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