

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
Artischocke, Bohne, Tomaten-Bohnencreme*

** * * * **

*Passionsfrucht - Crème 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 €



Assenmachers 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 0,1 l € 8,20

Aperitifempfehlung

<i>Secco Zerro, Weingut Juliuspital, Alkoholfrei, 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 Brotsalat mit Rucola und Croustini</i>	(€ 12,00)
<i>Parmaschinken und Riesengarnelen</i>	€ 19,50
<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>Cremesuppe vom Ahr-Flußkrebis</i>	
<i>mit gebackener Avokado und Mangochutney</i>	€ 18,50
<i>Heilbuttfilet & Blaue Garnele</i>	
<i>warme Gaszpacho, Blattsalat, Jalapenocrème</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

Fleischgerichte

rosa gebratene Rehkeule mit Balsamico-Himbeeryus

(€ 33,00)

Spitzkohl und Serviettenknödel

€ 41,00

auf der Haut gebratene Entenbrust mit fermentierten Salz-Pflaumen

(€ 31,00)

Karotten- Ingwergemüse und gebackenem Sushireis

€ 39,00

rosa gebratenes Rinderfilet BBQ-Style, Tomatenchutney

Grillmais, Knoblauchbaguette, bunter Blattsalat

€ 43,00

Lammrücken mit Liebstöckel- Pinienkernkruste

Artischocke, 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 - Crème 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