

Schlemmermenü

Ochsenherztomate & Langustino
Basilikum-Olivenöleis, gebeizte Melone

* * * * *

Rotbarsch und Jacobsmuschel
Blumenkohl, Vanille, Radiccio

* * * * *

Steinbuttfilet und gefüllte Zucchiniblüte
Safran-Muschelfondue

* * * * *

Rehrücken mit Pfeffer gebraten
Polenta, Kirsche, Pfifferlinge, Lauch

* * * * *

Pfirsich mit Mascarponeeis
Weißer Schokolade, Sauerampfer, Griesstrudel

3Gangmenü mit Langustino oder Rotbarsch, Steinbutt oder Reh, Pfirsich 87 €

4Gangmenü mit Langustino, Rotbarsch, Steinbutt oder Reh, Pfirsich 107 €

5Gangmenü komplett 129 €



Assenmachers Gaststubenmenü

Carpaccio vom Rinderfilet

Pfifferlingssalat, Ruccola, Belper Knolle

2025er Sauvignon blanc , VDP Gutswein, trocken

VDP-Weingut Burggarten, Heppingen

* * * * *

Klare Tomatenessenz

mit Pesto-Ricotta-Raviolo

2025er "Purist" Blanc de noir, trocken

VDP-Weingut Adeneuer, Ahrweiler

* * * * *

rosa gebratene Entenbrust mit Brombeer-Zitronenconfit

Brokkoli und Kartoffelkrapsen

2023er Neuenahrer Spätburgunder , VDP Gutswein, trocken

VDP-Weingut Deutzerhof, Mayschoß

* * * * *

Lavendel - Creme brûlée

Aprikosenröster und Quarkeis, Nougaterumble

2023er Riesling, Auslese

Winzergenossenschaft Mayschoß - Altenahr

3Gangmenü mit Toamtenessenz € 65,00

3Gangmenü mit Carpaccio € 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 Juliussthal, 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 Crostini</i>	(€ 12,00)
<i>Parmaschinken und Riesengarnelen</i>	€ 19,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Pfifferlingssalat, Ruccola, Belper Knolle</i>	€ 21,50
<i>Ochsenherztomate & Langustino</i>	
<i>Basilikum-Olivenöl, gebeizte Melone</i>	€ 28,00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Klare Tomatenessenz</i>	
<i>mit Pesto-Ricotta-Raviolo</i>	€ 16,50
<i>Crèmesuppe vom Ahr-Flußkrebis</i>	
<i>mit gebackener Avokado und Mangochutney</i>	€ 18,50
<i>Rotbarsch und Jacobsmuschel</i>	
<i>Blumenkohl, Vanille, Radiccio</i>	€ 25,00

Fischgerichte

<i>gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchsauce</i>	(€ 32,00)
<i>Kohlrabi, Pfifferlinge, Gnocchi</i>	€ 39,00
<i>Steinbuttfilet und gefüllte Zucchini-Blüten</i>	
<i>Safran-Muschelfondue, Salz-Zitronencanneloni</i>	€ 46,00

Vegetarisches Gericht

im Salzteig geschmorter Sellerie mit Onsenei

Haselnuss, eingelegten Johannisbeere, Kräutersalat

€ 29,50

Fleischgerichte

rosa gebratenes Saltim-Bocca vom Kalbsrücken

(€ 33,00)

Ratatouille und Rosmarin - Kartoffeln

€ 41,00

auf der Haut gebratene Entenbrust mit Brombeer-Zitronenconfit

(€ 32,00)

Brokkoli und Kartoffelkrapfen

€ 39,00

rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen

hausgemachten Pappardelle und geschmorten Blattsalat

€ 43,00

Rehrücken mit Pfeffer gebraten

Polenta, Kirsche, Pfifferlinge, Lauch

€ 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 Frischkäseschaum

€ 14,00

Lavendel - Creme brûlée

Aprikosenröster und Quarkeis, Nougatcrumble

€ 18,00

Pfirsich mit Mascarponeeis

Weißer Schokolade, Sauerampfer, Griesstrudel

€ 23,00

Käseauswahl von Affineur Waltmann

4 Stücke

€ 12,00

hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot

7 Stücke

€ 19,00