

Schlemmermenü

*geflämmte Gelbflossenmakrele
Feige, Ziegenfrischkäse, Cassis, Parmaschinken*

* * * * *

*Wolfsbarschfilet mit Langustino-Beurre Blanc
Limette, Fenchel, Risotto, Jalapeño*

* * * * *

*Pot au feu von Wachtel und Entenleber
Mais, Kerbel*

* * * * *

*Rinderfilet und Ochsenschwanz
Topinambur, Frühlingslauch, Steinpilze*

* * * * *

*Sablé Breton von der Zwetschge
Nougatmousse, Rotweineis, Vanillecremaux*

3Gangmenü mit Makrele oder Wachtel, Wolfsbarsch oder Rind, Zwetschge 92 €

4Gangmenü mit Makrele, Wachtel, Wolfsbarsch oder Rind, Zwetschge 115 €

5Gangmenü komplett 138 €



Assenmachers Gaststubenmenü

*Scheiben von der Sous Vide gegarten Kalbshaxe
Pfefferlings-Sülze und Radieschen-Schnittlauch-Viniagrette*

*2025er Chardonnay "Alte Rebe", trocken
VDP-Weingut Deutzerhof, Mayschoss*

* * * * *

*Assenmacher's Kürbiscremesüppchen
mit Kürbiskernen und gebeiztem Saibling*

*2025er Sauvignon Blanc, trocken
VDP-Weingut Burggarten, Heppingen*

* * * * *

*rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen
Spitzkohl und handgemachten Spätzle*

*2023er Edition Saffenburg, Spätburgunder trocken
Winzerverein Altenahr-Mayschoss*

* * * * *

*Riesling-Butter-Eis
Bayrischereme und Grafschafter Williams-Birne*

*2024er Altenahrer Eck Riesling
Weingut Sermann, Altenahr*

3Gangmenü mit Kürbiscreme € 65,00

3Gangmenü mit Kalbshaxe € 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, Alkoholfrei, 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 Brotsalat mit Rucola und Crostini</i>	<i>(€ 12,00)</i>
<i>Parmaschinken und Riesengarnelen</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Scheiben von der Sous Vide gegarten Kalbshaxe</i>	
<i>Pfifferlings-Sülze und Radieschen-Schnittlauch-Viniagrette</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>geflämmte Gelbflossenmakrele</i>	
<i>Feige, Ziegenfrischkäse, Cassis, Parmaschinken</i>	<i>€ 29,00</i>

Suppen & Zwischengerichte

<i>Klare Tomatenessenz</i>	
<i>mit Pesto-Ricotta-Raviolo</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Assenmacher's Kürbiscremesüppchen</i>	
<i>mit Kürbiskernen und gebeiztem Saibling</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Pot au feu von Wachtel und Entenleber</i>	
<i>Mais, Kerbel</i>	<i>€ 26,00</i>

Fischgerichte

<i>gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce</i>	<i>(€ 32,00)</i>
<i>Kürbis-Zitronen-Gemüse und Gnocchi</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Wolfsbarschfilet mit Langustino-Beurre Blanc</i>	
<i>Limette, Fenchel, Risotto, Jalapeño</i>	<i>€ 48,00</i>

Vegetarisches Gericht

<i>Hausgemachte Frischkäse-Salbei-Tortelloni</i>	(€ 23,00)
<i>Muskat-Kürbis und Mandel-Nuss-Butter</i>	€ 29,50

Fleischgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren</i>	(€ 33,00)
<i>Kartoffel-Gurkensalat und bunter Blattsalat</i>	€ 39,00
<i>auf der Haut gebratene Entenbrust mit Brombeer- Zitronenconfit</i>	(€ 32,00)
<i>Brokkoli und Kartoffelkrapfen</i>	€ 39,00
<i>rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen</i>	
<i>Spitzkohl und handgemachten Spätzle</i>	€ 42,00
<i>Rinderfilet und Ochsenschwanz</i>	
<i>Topinambur, Frühlingslauch, Steinpilze</i>	€ 49,00

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

Desserts und Käse

<i>Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Ahr Winzer - Sekt aufgefüllt</i>		€ 11,00
<i>Hausgemachtes Stracciatellaeis</i>		(€ 10,50)
<i>Amarena-Kirschen und Frischkäseschaum</i>		€ 14,00
<i>Riesling-Butter-Eis</i>		
<i>Bayrischereme und Grafschafter Williams-Birne</i>		€ 18,00
<i>Sablé Breton von der Zwetschge</i>		
<i>Nougatmousse, Rotweineis, Vanillecremaux</i>		€ 25,00
<i>Käseauswahl von Affineur Waltmann</i>	4 Stücke	€ 12,00
<i>hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot</i>	7 Stücke	€ 19,00