

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

Carpaccio vom Rinderfilet
Pfifferlingssalat, Ruccola, Belper Knolle

2023er Ahrweiler Chardonnay, trocken
Weingut Sermann, Altenahr

* * * * *

Klare Tomatenessenz
mit Pesto-Ricotta-Raviolo

2025er Grauburgunder-Chardonnay, trocken
Winzer-genossenschaft Mayschoß - Altenahr

* * * * *

rosa gebratene Entenbrust mit Brombeer-Zitronenconfit
Brokkoli und Kartoffelkrapfen

2024er Blauer Frühburgunder, VDP Gutswein, trocken
VDP-Weingut Burggarten, Heppingen

* * * * *

Lavendel - Crème brûlée
Aprikosenröster und Quarkeis, Nougaterumble

2025er Dernauer Riesling Kabinett, VDP Ortswein
VDP-Weingut Meyer-Näkel, Dernau

3Gangmenü mit Tomatenessenz € 65,00

3Gangmenü mit Carpaccio € 71,00

Menü komplett € 87,00

Weinempfehlung (4x0,1l) € 28,00



Unsere Sektempfehlung

Vaux rosé Brut, traditionelle Flaschengärung

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville

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>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	
<i>Pfifferlingssalat, Rucola, Belper Knolle</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>Cremesuppe vom Ahr-Flusskrebis</i>	
<i>mit gebackener Avocado und Mangochutney</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 Bärlauchsauce</i>	<i>(€ 32,00)</i>
<i>Kohlrabi, Pfifferlinge, 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

im Salzteig geschmorter Sellerie mit Onsenei

Haselnuss, eingelegten Johannisbeeren, Kräutersalat € 29,50

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren (€ 33,00)

Kartoffel-Gurkensalat und bunter Blattsalat € 39,00

auf der Haut gebratene Entenbrust mit Brombeer-Zitronenconfit (€ 32,00)

Brokkoli und Kartoffelkrapfen € 39,00

rosa gebratene Rehkeule mit Rahmpilzen

Spitzkohl und handgemachten Spätzle € 43,00

Rinderfilet und Ochsenchwanz

Topinambur, Frühlingslauch, Steinpilze € 49,00

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 - Crème brûlée

Aprikosenröster und Quarkeis, Nougatcrumble € 18,00

Sablé Breton von der Zwetschge

Nougatmousse, Rotweineis, Vanillecremaux € 25,00

Käseauswahl von Affineur Waltmann

4 Stücke € 12,00

hausgemachter Quittensenf und Früchtebrot

7 Stücke € 19,00