

JULI & AUGUST

Pfiffiges von Pfifferlingen

SUPPEN UND VORSPEISEN

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen mit Kräutercroûton	7,80
Assmannshäuser Tapas Sommer Edition	13,80
Tarte von Pfifferlingen, Brennnessel und Gorgonzola	13,00

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Semmel-Rheinwellen mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm <small>(Hausgemachte Nudeln, bei denen wir einen Teil des Mehls durch übriggebliebenes Brot unserer Bäcker ersetzen)</small>	17,00
Flammkuchen mit Pfifferlingen, Lauch, Brie und Thymian	13,50
Medaillons von der Schweinelende mit Pfifferlingen in Schnittlauch Rahm, Spätzle und Salat	22,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Pfifferling-Wildkräuterrisotto	22,50

Den Sommer genießen

Auf der schönen Rheinterrasse in Assmannshausen mit traumhaftem Ausblick ins Mittelrheintal.



SEPTEMBER & OKTOBER

Wildes Rendezvous Kräuter – Kürbis – Wild

SUPPEN UND VORSPEISEN

Wildterrinen mit Wildkräutersalat und konfierten Rosenfrüchten	12,50
Süppchen von Weinbergskräutern	7,80
Assmannshäuser Tapas Herbst Edition	13,80
Cremesüppchen von der Sonnenblumenwurzel	7,80

HAUPTGERICHTE

Unser Jägerschnitzelchen Wildschweintrüben mit Nüssen, Kürbiskernen und Maronen paniert auf Selleriepüree, Waldpilzrahm und Kartoffelrösti	23,80
Gefüllter Hokaidokürbis mit Ziegenkäse und Rosmarincrumble gratiniert	18,50
Gebratene Wildleber aus heimischer Jagd mit Holunderjus, glacierten Äpfeln, Kartoffelpüree und Salat	22,00
Ragout vom Hirsch in Wachholderrahm Mohrspätzle, Feldsalat und Rotweibirne mit Rosenfrüchten	19,90

DESSERT

Zwetschgen-Schmand-Tarte mit Brennnesselmarzipan unter der Baiserhaube	8,50
--	------



DER KULINARISCHE NOVEMBER

DAS BESTE VON DER WUTZ

Vom 3. bis 6. November 2023
Klassisches Schlachtfest mit vielen Leckereien

DAS BESTE VON GANS UND ENTE

Vom 10. bis 13. November 2023

DAS BESTE VON WILD, WALD UND FLUR

vom 17. bis 20. November 2023

IM ADVENT BIS 17. DEZEMBER

DANSK JULEMIDDAG

Dänisches Weihnachtsmenü
auf Vorbestellung ab 4 Personen
Andefedt paa rugbrød (Entenschmalz auf Schwarzbrot)
Suppe med boller (Kraftbrühe mit Mehl- und Fleischklößchen)
Andesteg med brun sovs, brune kartoffler, rødkål og tyttebæræble
(Ente aus dem Ofenrohr, Jus, Karamelkartoffeln und Preiselbeerapfel)
Ris ala mande med mandelgave
(Mandelreis mit Kirschsauce und Mandelgeschenk)

39,80 pro Person

GANZE GANS
Nur auf Vorbestellung komplett für 4 Personen
Frische deutsche Freilandgans mit Apfelrotkohl, Rosenkohl-Wirsing-Gemüse, Kartoffelklöße, Bratpfel und glacierten Maronen



Denken Sie rechtzeitig an Ihr Weihnachtsessen mit Kollegen!