

Klassiker an der Doppelkirche

Das „Gasthaus Assenmacher“ eröffnet mit neuen Inhabern

Schwarzhemdorf · Nach zwei Jahren Leerstand übernehmen die neuen Inhaber Marc Fassini und Astrit Thaqi das Gasthaus Assenmacher. Serviert wird „gutbürgerlich-moderne“ Küche.

04.09.2024, 09:58 Uhr · 3 Minuten Lesezeit



In der wiederbelebten Schwemme: Die neuen Gastgeber Astrit Thaqi und Marc Fassini (von links) im Assenmacher in Schwarzhemdorf.

Von Hagen Haas

Die im Jahre 1151 geweihte, romanische Doppelkirche ist das Wahrzeichen von Schwarzhemdorf, und das direkt gegenüber liegende Gasthaus Assenmacher seit vielen Jahrzehnten die gastronomische Institution des Ortes. Nach rund zwei Jahren Leerstand zieht dort jetzt neues Leben ein. Die neuen Inhaber Marc Fassini und Astrit Thaqi eröffnen an diesem Sonntag, 1. September, ab 15 Uhr mit einem Sektempfang.

Thaqi machte seine Ausbildung zum Restaurantfachmann in der Redoute in Bad Godesberg, arbeitete anschließend im Steigenberger Grand Hotel auf dem Petersberg und danach in Köln im Brauhaus Früh sowie im Gaffel am Dom. Fassini leitete mehrere Jahre das Vollwert-Bistro Villa Campus in Poppelsdorf. „Wir wollen das Assenmacher wieder zu einem Treffpunkt für die Dorfgemeinde und natürlich für Gäste von außerhalb machen“, erklärt Fassini das Konzept. Seine Küche werde „gutbürgerlich-modern“ aufgestellt sein.

Seit Mai dieses Jahres wurde umfangreich saniert und renoviert. Neu gemacht wurden zum Beispiel die Küche mit Pizzaofen, die Heizungsanlage und auch die Waschräume. Die Wände im Restaurant erhielten einen frischen Anstrich und wurden neu möbliert: Im Restaurant mit den urigen Deckenbalken finden in zwei Bereichen insgesamt 47 Gäste Platz.

Wiederbelebt wurde auch die Schwemme, der kleine Gastraum mit 18 Plätzen – dort befinden sich zwei gemütliche Tische und an der Theke wird wieder Fassbier frisch gezapft. Die überdachte Terrasse mit angrenzendem kleinem Biergarten fasst insgesamt 80 Plätze.

Die Speisekarte bietet etwa Tafelspitz mit Meerrettich-Kapernsoße, Salzkartoffeln und roter Bete (21,90 Euro), den Assenmacher Smashed Burger mit Cheddar, Pommes und Balsamico-Schmorzwiebeln (14,50 Euro), hausgemachte rheinische Reibekuchen mit Apfelmus für 10,90 Euro (mit Lachs und Crème fraîche 13,90 Euro), eine vegetarische Reispfanne mit Gemüse und Champignonrahmsoße (10,90 Euro) und Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat (24,90 Euro). Ferner gibt es eine wechselnde Wochenkarte sowie Pizza, Flammkuchen und freitags wie samstags Fischspezialitäten.

In der Schwemme werden zum Bier etwa Halver Hahn (6,90 Euro) oder auch Frikadellen mit Brötchen und Senf (4,90 Euro) gereicht. Gezapft werden Gaffel Kölsch und Bitburger Pils (0,2l je 2,20 Euro), aus der Flasche kommen Weizenbiere von Benediktiner (0,5l je 4,90 Euro). Zur Wahl stehen fünf offene Weine (0,2l je 6,90 Euro) sowie neun Flaschenweine ab 19,90 Euro von der Dagernova Weinmanufaktur im Ahrtal.

Info: Assenmacher, Stiftsstr. 2, 53225 Bonn-Schwarzhemdorf, kontakt@assenmacher-bonn.de. Geöffnet Di-So 12-22h (Küchenzeiten), Mo Ruhetag