

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Aus dem Suppenkessel

### „Giesken Omas Festtagssuppe“

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,50

### Tomatencremesuppe

mit Mozzarellakugeln und frischen Kräutern

€ 5,50



## Frische Frühlingsalate im Haus- Dressing...



...mit Streifen von der Hähnchenbrust  
und Früchten € 12,90

...mit gebackenen Kartoffeltaschen  
mit Kräuterfrischkäse gefüllt € 12,90

... mit Streifen vom geräucherten Nordmeerlachs  
und weißem Spargel € 12,90

*Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette!*

## ... Kartoffel - Allerlei

### Knusprige Bratkartoffeln ...

...mit Schnippelschinken, Gurke und zwei Spiegeleiern

€ 8,90

... hausgemachter Topfsülze und Remouladensauce

€ 8,90



## **LECKER, LECKER, Frühlingszeit ist Spargelzeit!**

**- Frische Spargelcremesuppe**

mit Spargelstücken und Mandelsahne

€ 5,50

**- Spargelcremesuppe asiatisch**

mit Curry und Kokosmilch, Garnele

€ 5,90

**- „Spargelrösti“**

mit geräuchertem Nordmeerlachs

und einer Senf-Dill-Sauce an einem Salatbouquet

€ 12,50

**1 Pfd. (350 gr. geschält) frischer Stangenspargel**

vom Spargelhof Schoster

mit Butterkartoffeln, hausgemachte Sce. Hollandaise

€ 15,90

dazu:

geräucherter Landschinken

€ 5,50

Kräuterrührei

€ 3,50

gekochter Honigschinken

€ 5,50

Schnitzel aus der Butterpfanne

€ 5,90

Schweinemedallions vom Grill

€ 6,90

Rumpsteak vom Angusrind (200 gr.)

€ 12,90

gegrilltes Filet vom Flammflachs (200 gr.)

€ 12,90



**„Landhausplatte“**

frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schoster

mit zweierlei Schinken, Rührei,

Sce. Hollandaise und Butterkartoffeln

€ 18,90

**„Spargelstecher- Teller“**

frischer Stangenspargel mit gebeiztem Nordmeerlachs,

Rührei, Petersilienkartoffeln, Sce. Hollandaise

€ 19,90

**Aus der Vinothek:**

Der „**Spargelwein**“ 2016er R & R – Rivaner- Riesling

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden

Gl. 0.2 € 5,50

Fl. 0.75

€ 16,00

**„Die Wittlager Kartoffelplate“**

mit frischem Spargel und Streifen vom gekochten Honigschinken,

Sce. Hollandaise und Käse gratiniert

€ 11,50

## **Pasta- Basta!** **frische Tagliatelle ...**

... mit gebratenem Spargel  
und Streifen von der Hähnchenbrust in Frischkäsecreme € 13,50

...mit weißem Spargel,  
Pesto, Tomaten und Champignons, Parmesanspänen € 12,50

### **Zum Spargel:**

Schon die Ägypter schätzen den Spargel als „in der Liebe nützlich“. Das belegen zahlreiche Fresken der gebündelten Gemüsestange, die in den Grabkammern der Pharaonen vor rund 5.000 Jahren entstanden. Der wild wachsende, kräftig schmeckende *Asparagus acutifolius*, auch Dornenspargel genannt, wurde bereits heilkundlich vom griechischen Arzt Hippokrates aus Kos (ca. 460-370 v. Chr.) empfohlen. Diese älteste bekannte Erwähnung belegt die stopfende und harntreibende Wirkung des damals geschätzten Arzneimittels.

Auf ungefähr 21.100 ha Ertragsfläche in Deutschland werden etwa 112.000 t Spargel im Jahr angebaut, Mitte des 16. Jahrhunderts die ersten Spargelbeete im „Stuttgarter Lustgarten“ angelegt.

Der „Durchschnitts- Deutsche“ verzehrt pro Kopf 1,5 Kg. Spargel pro Saison.

Da wir viel Wert auf Produkte aus unserer Region legen, beziehen wir den erstklassigen Spitzenspargel vom **Hof Schoster, Rabber**, ebenso wie Kartoffeln und Eier. Auf einer Fläche von ca. 3 ha wird auf dem Hof Spargel angebaut. Die Eier stammen von ca. 850 Legehennen in Freilandhaltung, alle Hennen haben täglich freien Zugang zur Hühnerwiese und können so ihren natürlichen Verhaltensweisen, wie scharren, picken und „sandbaden“ nachgehen. Das Futter für die Tiere wird aus hofeigenem Getreide zusammengestellt.

### **Aus der Vinothek:**

**Weingut Emil Bauer und Söhne Unser Geheimtipp aus der Pfalz**  
**2015 er Scheurebe „Scheu...aber geil!“**

**Pfalz- Nußdorf/ Landau**

**Gl. 0.2 € 6,50**

**Fl. 0.75 € 19,00**

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## ...das mögen unserer Stammgäste...

### **„Bohmer Ratsherrentopf“**

saftige Steaks von Rind und Schwein mit Champignons,  
Sce. Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen € 16,50

### **„Westfälisches Bauernschnitzel“**

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen  
auf knusprigen Bratkartoffeln € 14,90

### **„Schweinemedallions vom Grill“**

mit würzigem Heuschinken, Champignons und Gemüsestreifen  
auf Sce. Hollandaise, Kartoffelkroketten € 15,90

### **„Niedersachsenteller“**

gegrilltes Schweinemedallion und Geflügelbrustfilet, Champignons  
in Rahmsauce, Brokkoliröschen und Röstinchen € 14,50

### **„Hähnchen- Tandoori“**

gebratene Geflügelbruststreifen mit Gemüse  
und Sprossen im Wok gegart,  
Curry- Joghurt- Sauce, Patnareis € 15,90

### **„Shared-Space-Teller“**

zartes Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten,  
Reistimbale € 14,50

### **„Zartes Rumpsteak vom Angus- Rind (250 gr.)“**

mit Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 22,50

### **... und dazu ein frischer Frühlings- Salat**

mit Asshorns Spezial- Vinaigrette – Dressing  
knackig - frisch - gesund! € 3,80



### **Der Klassiker**

### **Asshorns „Landhaus- Burger“**

Angus- Beef im rustikalen Brötchen mit Eisbergsalat,  
Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Goudakäse  
Salat im Hausdressing, Pommes frites € 13,90

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Aus dem Fischernetz

### **Tranchen vom Kabeljau**

mit gebratenen Spargelstücken und Frühlingslauch in  
Sce. Mousseline, Butterkartoffeln

€ 18,90

### **Gebratene Schollenfilets**

mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln  
und Salatteller

€ 15,50

### **Gegrillter Nordmeerlachs**

in einer Kräutermarinade auf Tagliatelle  
und mediterranem Gemüse

€ 18,90



## **„Wittlager Kartoffelplate“ das Original!**

**Eine regionale Spezialität,  
die deutsche Antwort auf Pizza!**

Die **Kartoffelplate** besteht aus geriebenen Kartoffeln,  
die in der Pfanne gebacken, mit einer Frischkäse-Quark-

Creme, Kräutern und Gewürzen bestrichen, jahreszeitlich belegt  
und mit Käse gratiniert wird.

**- mit Champignons, Tomaten und gekochtem Schinken**

oder:

**- mit Birnenspalten und gebackenem Ziegenkäse**

**€ 11,50**

**... und dazu ein knackiger Frühlingsalat  
im Orangen- Haus- Dressing...**

**... knackig, frisch und gesund! € 3,80**

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal einsehen. Sollten Sie an einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder eine andere Allergie haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Dies werden wir dann bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.



## **Etwas Süßes – unsere Dessertauswahl ...**

### **„Der Klassiker“**

*gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne  
und Fächerwaffel*

€ 4,50

### **„Beerenschmaus“**

*Vanilleeis mit Roter Grütze*

€ 4,50

### **„Nussknacker“**

*zartschmelzendes Walnusseis mit karamelisierten Nüssen,  
Sahne und Eiswaffel*

€ 5,50

### **„Caramel- Becher“**

*Carameleiscreme mit Pfirsich-Fruchtmark und Krokantstreusel,  
Sahnehaube, Hohlhippe*

€ 5,50

### **„Dänischer Kaffeeklatsch“**

*Bourbon- Vanille- Eis mit einem Espresso, Schokoladensauce  
und Plätzchen*

€ 4,90

### **Zarte Panna Cotta**

*auf zweierlei Fruchtmark und Garnitur*

€ 6,50

### **„Crème Brulée“**

*mit Rohrzucker karamelisiert, Fruchtgarnitur*

€ 6,90

**... und zum Dessert ein feiner, leckerer roter Portwein!**

**2cl € 3,00**



... Espresso	€ 2,20
... Cafe Creme	€ 2,20
... Cappuccino	€ 2,50
... Milchkaffee	€ 3,00
... Latte Macchiato	€ 3,00
... Heiße Schokolade	€ 3,00

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal einsehen. Sollten Sie an einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder eine andere Allergie haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Dies werden wir dann bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.