



HERZLICH WILLKOMMEN ZURÜCK

im Landgasthaus Gieseke-Asshorn. Wir freuen uns sehr, dass Sie wieder bei uns sind. Auf unserer neuen Karte finden Sie alles, was Ihr Herz zum Jahresauftakt begehren könnte: deftige Wintergerichte für alle Fröstelnden, leichte Vorspeisen und leckere Salate, um die guten Vorsätze so lange wie möglich durchhalten zu können, und natürlich unsere Klassiker – denn was im letzten Jahr köstlich war, bleibt garantiert auch in 2022 so.

Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen von Herzen viel Freude, Gesundheit und angenehme Stunden. Lassen Sie es sich gut gehen.

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Curry-Linsen-Suppe – 7,00
Gemüsebrühe | rote Linsen | Curry | gebratene Garnele

Kartoffelcremesuppe – 6,00
Gemüse-Brunoise | Baconchip

Zur Vorspeise

Couscous-Salat – 7,50
Blattsalate | Couscous | Gurke | Paprika | Joghurt-Dipp | Granatapfel | Kerne

Linse meets Garnele – 8,50
lauwarmer Belugalinsensalat | gebratene Riesengarnelen | Dipp

Saisonale Spezialitäten

Jägertopf – 20,00
Wildedelgulasch vom Hirsch | dunkle Schokoladensauce | Pilze | selbstgemachte Butterspätzle | Preiselbeerbirne

Schweinemedallions – 18,50
Schupfnudeln | Pilze | Rahmwirsing

Rinderschmorsteaks aus der Huft – 22,00
dunkle Jus | Julienne vom Wintergemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree

Käsespätzle – 12,50
selbstgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Salatbeilage

Zanderfilet auf der Haut gebraten – 19,00
Rahmwirsing | Speckwürfel | Kartoffelstampf

Bohmter Grünkohlteller – 14,50
Kasseler | zweierlei Kohlwurst | Butterkartoffeln

ZU WILD UND RIND PASST:

2017er Spätburgunder (trocken)
Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
intensive Farbe, ein Duft von Kirsche, kraftvoll, aber trotzdem harmonisch, die Tannine sind weich und wunderbar eingebunden
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

DER RIESLING DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders, aber immer von deutschen Top-Winzern
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00
Sprechen Sie uns an.

Salatvergnügen

Fitness-Salat – 14,50
frische Salate | gebratene Geflügelbruststreifen | Asshorns Dressing | Mango-Dipp | Baguette

Madame Chèvre – 14,50
Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse | karamellisierte Nüsse | Apfel-Vinaigrette-Dressing | Baguette

Liebblingsgerichte unserer Stammgäste

Westfälisches Bauernschnitzel – 15,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Ganze Forelle von der Nordhauser Mühle – 19,50

mit frischen Kräutern gefüllt | Butterkartoffeln |
Beilagensalat

Bohmter Ratsherrenteller – 17,50

Steaks vom Rind und Schwein | Champignons |
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Speckböhnchen

Asshorns Landhausburger – 15,50

285 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites |
Salatbeilage

Asshorns Ladyburger – 13,50

unser Landhausburger mit kleinerem Patty (195 g)

Shared-Space-Teller – 16,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |
Asshorns Currysauce | Reistimbale

Niedersachsenteller – 17,00

Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-
Champignons | Brokkoliröschen | Mandelbutter |
Kartoffelrösti

Räuberteller – 26,50

250 g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |
Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Klein, aber fein – 14,00

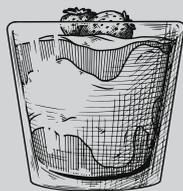
zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahm-
sauce | Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

Wintercurry – 14,50

Süßkartoffeln | Erbsen | Möhren | Paprika | Erdnuss-
Kokos-Sauce | Basmatireis

Sie vermissen was Süßes?

Wir bringen Ihnen gerne
unsere Dessertkarte.
Sprechen Sie uns an.



Wittlager Kartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne
gebraten, mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen,
mit lauter Leckereien belegt & zum Schluss mit Käse
gratiniert

Plate „Schinken“ – 12,50

gekochter Schinken | frische Champignons |
Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ – 12,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Elsässer Art“ – 12,50

Speckwürfel | Lauchzwiebeln | Rucola

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem be-
liebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 4,00

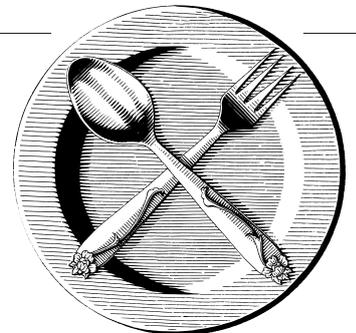
UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

2020er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Baden
unser All-Time-Favourite: elegante Fruchtaromen, fei-
ne Mineralität, harmonisches Geschmacksbild
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,00

2015er „Novas“ Carmenere & Cabernet Sauvignon (trocken)

Emiliana Organic Vineyards, Valle Central, Chile
12 Monate im Barriquefass ausgebaut, kraftvolle
Tannine, dichte Frucht, sehr samtig, feinwürzig –
einfach lecker
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00



Auf Wiedersehen!

Vielen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten
Mal. Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter
www.gieseke-asshorn.de oder bei

