

SEIT  1794

# GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



## HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter [www.asshorns.de](http://www.asshorns.de) oder bei  

*Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal anfragen. Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an. Dies werden wir nach Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.*

## Zum Aperitif

**Glühwein-Bellini (0,1l) – 5,00**  
Asshorns Glühweinsirup | Prosecco

**Wintertime Lillet (0,15l) – 7,00**  
Lillet Blanc | Apfelsaft | Zimtsirup | Soda

**Aperol Maracuja Spritz (0,15l) – 7,00**  
Aperol | Prosecco | Maracuja

**Clementino Spritz (0,15l) – 7,00**  
Klementinenlikör | Prosecco | Soda

**Monte Tonic (0,15l) – 7,00**  
Amaro Montenegro | Schweppes Indian Tonic Water

## Alkoholfrei

**Driver's Spritz (0,15l) – 6,50**  
Monin Bitter | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

**Herbie (0,15l) – 6,50**  
Martini Vibrante | Schweppes Indian Tonic Water | Maracuja

**Pink Cadillac (0,15l) – 6,50**  
Martini Floreale | Soda | Blutorange



## Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Pilzrahmsuppe mit Wildfond – 7,50

Hirsch | Sherry | Sahnehaube

## Zur Vorspeise

Gebackener Camembert – 9,50

Preiselbeeren | Salatbouquet | dunkles Brot

Cremige Käse-Wölkchen – 8,50

Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne



## Salatvergnügen

### Tolle-Knolle-Salat – 15,50

frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |  
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

### Madame Chèvre – 16,50

Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse | karamellierte Nüsse |  
Apfel-Vinaigrette-Dressing | Baguette

## Burger

### Asshorns Landhausburger – 19,50

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

### Marc's Burger – 19,50

fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |  
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

### Veggie-Burger – 16,50

Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |  
Schmorzwiebeln | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage



## 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  
und zum Schluss mit Käse gratiniert

### Plate „Elsässer Art“ – 15,50

Speckwürfel | Lauchzwiebeln | Rucola

### Plate „Schinken“ – 15,50

gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

### Plate „Bolbec“ – 15,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

### Plate „Griechenland“ – 15,50

Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 5,50



## Saisonale Spezialitäten

### Brust von der Weihnachtsgans – 34,50

Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße | Puttappel |  
Asshorns Gänsesauce

### Jägertopf – 23,50

Wildedelgulasch vom Hirsch | Schokoladensauce | Pilze |  
Butterspätzle | Preiselbeerbirne

### Geschmorte Hirschkalbskeule – 24,50

Schattenmorellensauce | gebratener Rosenkohl | Haselnussbutter | Kroketten

### ½ Bauernente – 26,50

Preiselbeer-Thymian-Sauce | Apfelrotkohl | Klöße

### Schweinemedallions vom Grill – 20,50

gepfefferte Pflaumen | Rahmsauce | Spätzle

## Grünkohl

### – die Palme des Nordens –

### Zanderfilet auf der Haut gebraten – 24,50

Bauerngrünkohl | gegrillte Speckstreifen | Kartoffelstampf

### Bohmter Grünkohlteller – 17,50

Kasseler | zweierlei Kohlwurst | Bratkartoffeln



## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### Westfälisches Bauernschnitzel – 18,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

### Bohmter Ratsherrenteller – 22,50

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

### Shared-Space-Teller – 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |  
Asshorns Currysauce | Reistimbale

### Räuberteller – 31,00

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

### Klein, aber fein – 16,50

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |  
Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

**VEGAN**

### Wintercurry – 15,50

Butternusskürbis | Paprika | Erbsen |  
Kurkuma-Kokos-Sauce | Basmatireis  
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50

### Niedersachsenteller – 19,50

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



## Unsere Weinempfehlungen

### 2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden  
unser All-Time-Favourite: tolle Fruchtaromen,  
spritziges, harmonisches Geschmacksbild  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,50

### 2023er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz  
elegant und komplex mit schöner Frucht, mine-  
ralisch, feines Säurespiel  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2023er Gutsstück (halbtrocken)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe  
Cuveé aus Weißburgunder und Chardonnay,  
frisch, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2020er Cabernet Sauvignon - Merlot (trocken)

ENATE, Somontano, Spanien  
sehr fruchtig mit einem Hauch Vanille, ge-  
haltvoller und vollmundiger Charakter  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 2022er Tank N°26 Nero d'Avola (halbtrocken)

Cantine Francesco Minini, Apulien, Italien  
kräftig und ausgewogen, Aromen von reifer,  
roter Frucht und Pflaume, Schokoladennote  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2020er Spätburgunder „Kalkmergel“ (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz  
intensiv fruchtig, kraftvolle, aber harmonisch  
eingebundene Tannine  
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 – 7,50 / Flasche 0,75l – 23,50  
Sprechen Sie uns an.

Nichts für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer  
geschlossenen Weinkarte und stöbern Sie  
durch über 150 Positionen oder fragen Sie  
nach unseren Lieblingen.  
Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach  
dem richtigen Wein.



## Zum Dessert

### Der Klassiker – 7,00

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

### Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

### Dänischer Kaffeeklatsch – 7,00

Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

### Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

### Gefüllter Bratapfel – 8,50

Marzipan | Mandeln | Cremeeis | Schlagsahne | Eierlikör | Vanillesauce

#### DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

##### Mini-Dessert – 3,50

wechselnde Cremespeisen im Miniglas

Sprechen Sie uns an.



#### Kaffeespezialitäten

Cafe Creme – 2,50

Cappuccino – 3,00

Espresso – 2,40

Milchkaffee – 3,80

Latte Macchiato – 3,50

#### Digestif-Empfehlungen

##### Holzfass Obstbrand (2 cl) – 4,00

Destillerie Lantenhammer

herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen, gelagert in Limousin-Eichenfässern, für Kenner

##### Grappa ‚La Diciotto Lune‘ (2 cl) – 4,90

Distilleria Marzadro

18 Monate in unterschiedlich großen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Eschen- und Akazienholz gelagert, sanft und harmonisch

##### Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 4,90

pure Frucht, ohne Aromen, vollmundiger Geschmack, mild und weich

z. B. Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille, Sauerkirsch, Mirabelle

##### Lantenhammer Liköre (2 cl) – 4,50

traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche Frische, leichte Süße

z. B. Williams, Heidelbeer, Mirabelle, Sauerkirsch