



SEIT  1794

GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter 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