

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

**Pfirsich Melba Spritz (0,15l) – 7,00**  
Pepino Peach | Himbeersirup | Prosecco

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

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

**Lillet Wild Berry (0,15l) – 7,00**  
Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry

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

## Alkoholfrei

**(K)night Rider (0,15l) – 6,50**  
alkoholfreier Gordon's Gin | Schweppes Indian Tonic Water | Gurke

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

**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



## Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 7,00  
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Spargelcremesuppe – 6,50  
Spargelstücke | Sahnehaube | Mandeln

Asiatische Spargelcremesuppe – 9,00  
asiatische Aromaten | Garnele

## Zur Vorspeise

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud – 9,50  
Salatbouquet | Baguette | Aioli  
pro zusätzliche Garnele + 2,50

Cremige Käse-Wölkchen – 8,50  
Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne



## Endlich Spargelzeit

1 Pfd. (350g geschält) frischer Stangenspargel – 23,50  
Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

dazu:

- \* zwei kleine Schnitzel + 9,50
- \* zwei Schweinemedallions + 10,50
- \* Seranoschinken | gekochter Honigschinken + 9,00
- \* Zander + 13,50
- \* Rührei + 5,00

### Spargelstecherteller – 29,50

Stangenspargel (200g) | Butterkartoffeln | Rührei |  
Seranoschinken | gekochter Honigschinken |  
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

### Hühnerfrikassee – 25,50

Maishähnchenbrust | frischer Spargel | Erbsen | Champignons | Basmatireis



*Unser Spargel kommt vom Hof Schoster in Rabber.  
Die Anbauflächen befinden sich aber am Bohmter Steinbrink. Also handelt es sich tatsächlich um  
original Bohmter Spargel.*

## Salatvergnügen

### Tolle-Knolle-Salat – 15,50

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

### Fitness-Salat – 15,50

frische Salate | gebratene Geflügelbruststreifen |  
Asshorns Dressing | Mango-Dipp | 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

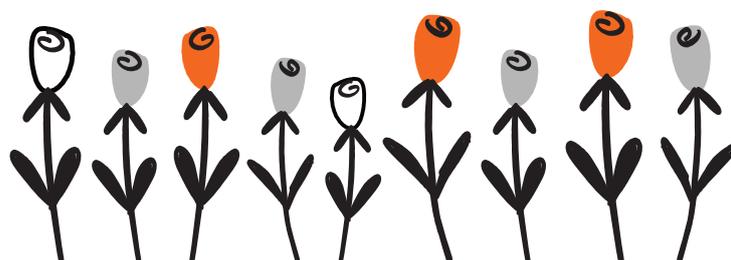
## Frische Pasta

### Tagliatelle mit frischem Spargel – 21,00

Spargel | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

### Linsenbolognese – 14,50

Belugalinsen | rote Linsen | Tomatensugo | frische Bandnudeln |  
Rucola | Parmesan



## 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 „Spargel“ – 16,50

frischer Spargel | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise | 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



## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### Westfälisches Bauernschnitzel – 19,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

### Bohmter Ratsherrenteller – 23,50

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

### Shared-Space-Teller – 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |  
Asshorns Currysauce | Reistimbale

### Räuberteller – 31,50

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

### Klein, aber fein – 17,50

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

### Niedersachsenteller – 21,50

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

### Frühlingscurry – 15,50 **VEGAN**

Brokkoli | Paprika | Erbsen | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis  
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50

### Scholle Finkenwerder Art – 25,00

Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



## Unsere Weinempfehlungen

### 2024er Dalsheimer Riesling (trocken)

Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen  
saftig und kraftvoll, reifer Pfirsich, feingliedrige  
Mineralität; in bester Nachbarschaft zum Win-  
zer des Jahrzehnts: Klaus Peter Keller!  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

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

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden  
perfekt zum Spargel: tolle Fruchtaromen, leben-  
dig, animierend, süffig, lecker  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,00

### 2023er Grauer Burgunder (trocken)

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

### 2023er Cabernet Blanc (feinherb)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe  
harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bou-  
quet, aromatisch und charmant  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2023er Rosé V.D.P. Gutswein (trocken)

Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen  
100% Spätburgunder, Duft nach vollreifen  
Waldbeeren, saftige Frucht am Gaumen und  
ganz viel Frische und Leichtigkeit  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 2023er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz  
spritzig, leckerer Sommerwein, sehr fruch-  
tig, tolle Aromatik und Trinkfluss  
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 24,50

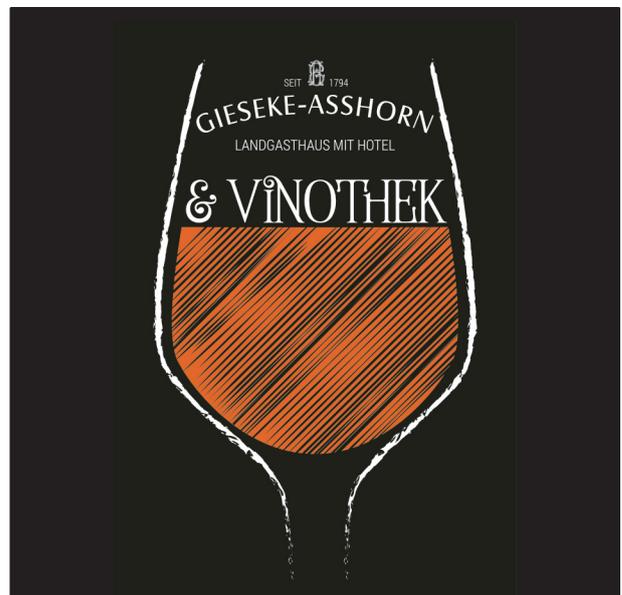
### 2022er Rosso di Toscana (trocken)

Fattoria Renzo Masi, Toscana, Italien  
fruchtig, einladende Nase, aromatische  
Vielfalt mit Nelken-, Lakritz- und Zitrusnoten  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### DER WEIN DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders,  
aber immer was ganz Besonderes!  
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 – 7,50

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

### Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

### 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