



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

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

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

**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

**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

Norddeutsche Zwiebelsuppe – 7,00

Lauch | Croutons | Schmand | Käse

## Zur Vorspeise

Cremige Käse-Wölkchen – 8,50

Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud – 9,50

Salatbouquet | Baguette | Aioli

pro zusätzliche Garnele + 2,50



## 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 „Heimat“ – 15,50

Rote Bete | Apfel | Nüsse | 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



## Schnitzel

**Schnitzel „Wiener Art“ – 16,50**

Pommes frites | Zitronengarnitur

**Jägerschnitzel – 17,50**

Champignonrahmsauce | Pommes frites

**Balkanschnitzel – 17,50**

Balkansauce mit Paprika, Ananas, Silberzwiebeln, Gurke | Pommes frites

**Curryschnitzel – 17,50**

Asshorns Currysauce | Früchte | Reis

**Zwiebel-Champignon-Schnitzel – 17,50**

Champignons | Schmorzwiebeln | Kartoffelrösti

**Westfälisches Bauernschnitzel – 18,50**

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

**Holsteiner Schnitzel – 18,50**

Spiegelei | Bratkartoffeln | Gewürzgurke

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

## Wintergerichte

**Jägertopf – 23,50**

Wildedelgulasch vom Hirsch | Schokoladensauce | Pilze |  
Butterspätzle | Preiselbeerbirne

**Geschmorte Hirschkalbskeule – 24,50**

Schattenmorellensauce | Rotkohl | Butterspätzle | Preiselbeerbirne

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

Bauerngrünkohl | gegrillte Speckstreifen | Kartoffelstampf

**Bohmter Grünkohlteller – 17,50**

Kasseler | zweierlei Kohlwurst | Bratkartoffeln

## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### 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

### Niedersachsenteller – 19,50

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

### Tom Kha Gai Style Curry – 15,50 **VEGAN**

Brokkoli | Erbsen | Paprika |  
Pilze | Lauchzwiebeln | Basmatireis



## Unsere Weinempfehlungen

### 2022er Riesling vom Roten Schiefer (trocken)

Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen  
VDP.Gutswein der Spitzenklasse, herrlich  
spritzig, fruchtig, purer Genuss  
Glas 0,2l – 7,50 / Flasche 0,75l – 23,50

### 2023er Chardonnay „Zellertal“ (trocken)

Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz  
Ortsweinqualität, frisch und leicht, dezente  
Mandarinennote, geschmeidige Kraft  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 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  
Bouquet, aromatisch und charmant  
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, Ortsweinqualität  
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

### 2020er Crianza (trocken)

Hacienda López de Haro, Rioja, Spanien  
schöne Frucht, elegant, kräftig, viel-  
schichtig und feinwürzig, einfach lecker  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

### 2022er „UNLITRO“ Toscana rosso (trocken)

Ampeleia, Toscana, Italien  
harmonisch, fruchtig, sanfte Balsamico-  
und Gewürznoten, leicht und frisch  
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 1l – 25,50

### 2022er Primitivo di Manduria (halbtrocken)

Cantina Terre Avare, Apulien, Italien  
saftig, süßlicher Schmelz, dichte Frucht,  
süffig und einladend, herrlich  
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