

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

**Lillet White Peach (0,15l) – 7,00**

Lillet Blanc | Schweppes White Peach | Soda

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

Aperol | Prosecco | Maracuja | Soda

**Granatini (0,15l) – 7,00**

Martini Bianco | Schweppes Pomegranate | Soda

**Sarti Spritz (0,15l) – 7,00**

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

**Pfirsich Melba Spritz (0,15l) – 7,00**

Pepino Peach | Himbeersirup | Prosecco | Soda

## Alkoholfrei

**Pink Cadillac (0,15l) – 6,50**

Martini Floreale | Soda | Blutorange

**Manta Manta (0,15l) – 6,50**

Martini Vibrante | Schweppes White Peach | Soda

**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

**(K)night Rider (0,15l) – 6,50**

alkoholfreier Gordon's Gin | Grapefruitsaft | Soda | Granatapfel | Zitrone



## Offene Weine

### 2024er Gutssilvaner (trocken)

Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

feine, cremige Struktur trifft auf grün-gelbe Aromen von Apfel und Birne

Glas 0,2l – 7,50 / Flasche 0,75l – 26,00

### 2025er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz

elegant und komplex mit schöner Frucht, mineralisch, feines Säurespiel

Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

### 2024er Cabernet Blanc (feinherb)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe

harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bouquet, aromatisch und charmant

Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

### 2024er Rosé vom Spätburgunder (halbtrocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz

spritzig, sehr fruchtig, tolle Aromatik und Trinkfluss

Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 27,50

### 2018er „Matura“ Cabernet Sauvignon – St. Laurent – Merlot (trocken)

Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz

körperreicher Rotwein, elegant und fruchtig, Aromen von Beeren und Kirsche

Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 24,00

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

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz

intensiv fruchtig, kraftvolle, aber harmonisch eingebundene Tannine

Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 24,00

### 2023er „Tank N°26“ Nero d'Avola (halbtrocken)

Camivini (Corte dei Mori), Sizilien, Italien

kräftig und ausgewogen, Aromen von reifer, roter Frucht und Pflaume, Schokoladennote

Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

## DER WEIN DER WOCHE

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

Sprechen Sie uns an.

## Aus dem Suppenkessel

### Giesken Omas Festtagssuppe — 7,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

### Thom-Kha-Gai-Süppchen — 7,50

Hähnchenbrust | Paprika | Möhre | Edamame | Kokosmilch |  
Zitronengras | schwarzer Sesam

## Zur Vorspeise

### 3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud — 10,50

Salatbouquet | Baguette | Aioli

pro zusätzliche Garnele + 2,50

### Cremige Käse-Wölkchen — 9,50

Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne



## Salatvergnügen

### Tolle-Knolle-Salat — 15,50

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

### Fitness-Salat — 16,50

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

### Madame Chèvre — 16,50

Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse | karamellisierte 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 „Skandi“ – 16,50

geräucherter Lachs | Zitrus-Crème-fraîche | 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



## Fisch

### Ganze Forelle von der Nordhauser Mühle — 26,50

mit Aromaten gebraten | Bärlauchbutter | Petersilienkartoffeln | kleiner Salat

### Pasta „Le Midi“ — 23,50

frische Pasta | Tomatensugo | fünf Riesengarnelen | Rucola | Parmesan

### Scholle Finkenwerder Art — 25,00

Schollenfilets | Speckbutter | Salzkartoffeln | Salatteller

## Vegetarisch

### Gebratene Spinat-Serviettenknödel — 15,50

Nussbutter | Rucola | Parmesan | kleiner Salat

### Linsenbolognese — 14,50

rote und schwarze Linsen | Tagliatelle | Rucola | Parmesan



## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### Westfälisches Bauernschnitzel — 19,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

### Bohmter Ratsherrenteller — 24,00

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

### Shared-Space-Teller — 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |  
Asshorns Currysauce | Reistimbale

### Räuberteller — 32,50

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

### Klein, aber fein — 17,50

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |  
Preiselbeeren | Salatbeilage | Baguette

### Niedersachsenteller — 21,50

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

### Asshorns Curry — 15,50 VEGAN

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



## Zum Dessert

### Der Klassiker – 7,00

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

### Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellisierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

### Dänischer Kaffeeclatsch – 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 – ab 4,00

ständig wechselnde Dessertvariationen

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

### Alte Sorten – Holzfass gelagert (2 cl) – 4,50

Prinz Fein-Brennerei

mild und angenehm fruchtig-süß:

Alte Marille, Alte Williams-Christbirne,  
Alte Wald-Himbeere, Alte Haselnuss

### Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 5,50

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