

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

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 | Grapefruitsaft | Soda | Granatapfel | Zitrone

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

Bumblebee (0,15l) – 6,50

Déjà-Vu alkoholfrei | Schweppes Indian Tonic Water | Soda | Blutorange



Offene Weine

2023er Riesling Zellertal (trocken)

Weingut Schwedhelm, Klosterhof, Pfalz

klare Mineralik, packende Säure, fruchtige Noten von Zitrus und Steinobst,
erfrischende Salzigkeit, das reinste Rieslingvergnügen

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

2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden

unser All-Time Favourite: tolle Fruchtaromen, lebendig, animierend, süffig, lecker

Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 21,50

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 – 22,50

2023er Cabernet Blanc (feinherb)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe

harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bouquet, aromatisch und charmant

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

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 – 24,00

2023er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz

spritzig, leckerer Sommerwein, sehr fruchtig, tolle Aromatik und Trinkfluss

Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 27,50

2020er Crianza (trocken)

Hacienda López de Haro, D.O.C. Rioja, Spanien

schöne Frucht, hochelegant, vielschichtig, feinwürzig

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.

Geschlossene Weine

2018er Tonschiefer Riesling (trocken)

Dönnhoff, Oberhausen, Nahe

VDP.ORTSWEIN, sehr harmonisch, aber eher verhaltene Frucht, hinten raus kräutrig mit leichter Salzigkeit, kompromisslos echt
Flasche 0,75l – 30,00

2019er Nackenheim Riesling (trocken)

Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

VDP.ERSTE LAGE, markanter Wein mit rassiger Eleganz, strukturiert und saftig, gute Balance von verhaltener Süße und filigraner Säure, zupackend und mineralisch
Flasche 0,75l – 34,00

2020er Nierstein Riesling (trocken)

Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen

VDP.ERSTE LAGE, wunderbar eigene Mineralität, warm-würzig mit einer Fülle von exotischen Fruchtnoten, balancierende Säure, mundwätschende Salzigkeit
Flasche 0,75l – 34,00

2020er Kastanienbusch Riesling „Rotliegend“ (trocken)

Weingut Siener, Birkweiler, Pfalz

klare, feinsaftige, herbe Frucht, etwas Griff und feine Säure, angedeutete pflanzliche Würze, recht deutliche, herbe Mineralik
Flasche 0,75l – 33,50

2020er Kastanienbusch Riesling „Schiefer“ (trocken)

Weingut Siener, Birkweiler, Pfalz

Zitrusduft mit hellen floralen Noten und einem Hauch schwarzer Beeren, schlanke, verhaltene Frucht, dezente Säure
Flasche 0,75l – 33,50

2020er Porphyrier Siefersheim Riesling (trocken)

Wagner-Stempel, Siefersheim, Rheinhessen

VDP.ERSTE LAGE, frische, lebendige Säure, mineralischer Körper, mittleres Volumen bei erstaunlicher Länge und mittlerer Balance
Flasche 0,75l – 35,00

2023er Endinger Engelsberg Grauer Burgunder Alte Reben (trocken)

Weingut Knab, Endingen, Baden

Spätlese-Qualität, sicher nicht "everybody's darling", aber ein Top-Wein für den, der mächtige, opulente Grauburgunder mag
Flasche 0,75l – 29,50

2023er Endinger Engelsberg Weißer Burgunder Alte Reben (trocken)

Weingut Knab, Endingen, Baden

Spätlese-Qualität, feine exotische Frucht, mit kräutrigen Noten, Dichte, Eleganz und Länge im Abgang!
Flasche 0,75l – 29,50

2022er Endinger Engelsberg Chardonnay Alte Reben (trocken)

Weingut Knab, Endingen, Baden

Spätlese-Qualität, präzise Fruchtaromatik und florale Noten, viel Frische und Lebendigkeit am Gaumen
Flasche 0,75l – 29,50

SCHATZKAMMERWEIN

2012er Weißer Burgunder „SJ“ (trocken)

Weingut Karl H. Johnner, Vogtsburg, Baden

intensiver Duft nach Weinbergspfirsich und Zitrus, dichte, cremige Struktur mit ausgewogener Säure und intensiven mineralischen Noten
Flasche 0,75l – 46,00

VDP.GROSSE LAGE? Sprechen Sie uns gerne an.

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe — 7,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Pfifferlingrahmsuppe — 7,50

Pfifferlinge | Kräutersahne

Vorweg

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud — 10,50

Salatbouquet | Baguette | Aioli

pro zusätzliche Garnele + 2,50

Kleiner Aperitivo — 9,50

Oliven | halbdgetrocknete Tomaten | wechselnder Dipp |

Brot/Baguette



Salatvergnügen

Mediterraner Sommersalat „Greek“ – 16,50

Blattsalate | Cherrytomaten | Oliven | marinierter Fetakäse | rote Zwiebeln |
gebratene Champignons | Asshorns Dressing | Aioli-Dipp | Baguette

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

Steak-Salat – 23,50

Streifen vom Black Angus Rind | Blattsalate | konfierte Cherrytomaten |
Asshorns Dressing | Brotchips | Pico de Gallo (mexikanische Salsa)

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“ – 17,50

Äpfel | Zwiebel | Creme | Bratkartoffeln

Plate „Matjes“ – 16,50

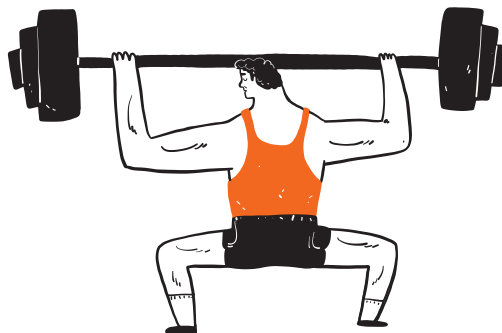
Matjes | Apfelspalten | rote Zwiebeln

Pasta „Le Midi“ – 22,50

Riesengarnelen | Tagliatelle | Tomatensugo | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Scholle Finkenwerder Art – 25,00

Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



Pfifferlinge klassisch

Portion frische Pfifferlinge – 15,50

Schalotten | Kräuter | Rahmsauce | Salzkartoffeln

dazu:

* zwei kleine Schnitzel + 9,50

* zwei Schweinemedallions + 11,00

* gebratener Zander + 13,00

Pfifferlingspasta

Frische Pasta mit Pfifferlingen – 19,50

Kirschtomaten | Frühlingslauch | Frischkäserahm

...und dazu ein kleiner Beilagensalat

in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 5,50



Steaks

Rinderfilet von der deutschen Färse

Café-de-Paris-Jus | Kartoffelgratin | kleiner Salat

200 g – 38,50

150 g – 31,50

Räuberteller – 31,50

250 g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |

Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Landuro Schweinerückensteak

gebratene Zwiebeln und Champignons |

Konfierte Tomaten | Röstinchen

300 g – 25,50

200 g – 21,50

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 „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

Klein, aber fein — 17,50

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

Niedersachsenteller— 21,50

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

Sommercurry — 15,50 **VEGAN**

Brokkoli | Paprika | Edamame | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis
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 Kaffeeklatsch – 7,50

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

Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

Erdbeerbecher – 8,50 *(so lange es Erdbeeren gibt)*

Vanilleeis | frische Erdbeeren | Schlagsahne

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