



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

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 | 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 „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 | 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 – 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