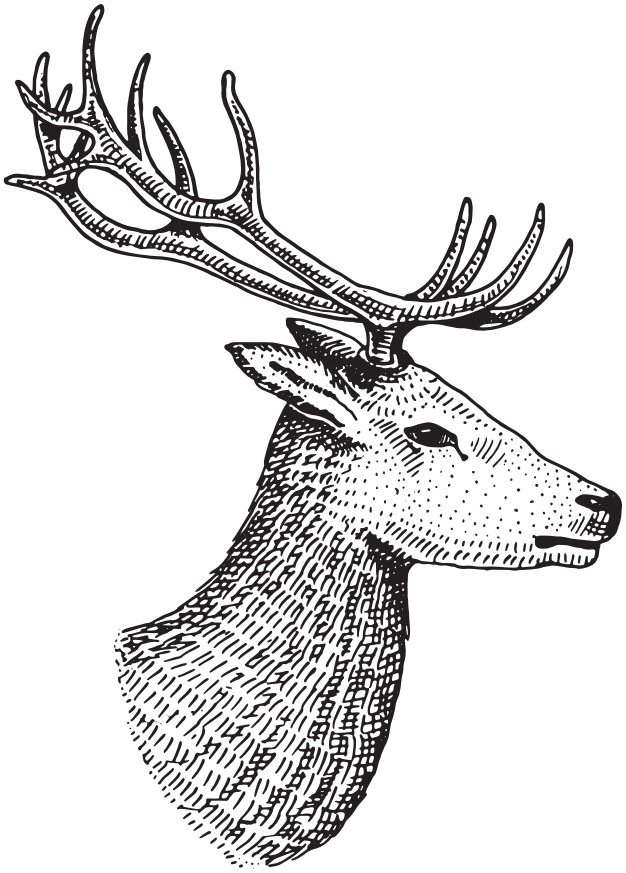
SEIT 1794

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

Blood Orange Tonic (0,15l) — 7,00
Finsbury Blutorangenlikör | Schweppes Indian Tonic Water | Soda

Wintertime Lillet (0,15l) — 7,00
Lillet Blanc | Apfelsaft | Zimtsirup | Soda
(auch alkoholfrei 0,0%)

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

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

Lillet White Peach (0,15l) — 7,00
Lillet Blanc | Schweppes White Peach | Soda
(auch alkoholfrei 0,0%)

Sarti Spritz (0,15l) — 7,00
Sarti Rosa | 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 | Maracujasirup

(K)night Rider (0,15l) — 6,50
alkoholfreier Gordon's Gin | Grapefruitsaft | Soda | Granatapfel | Zitrone



Unsere Weinempfehlungen

2025er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)
Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden
unser All-Time-Favourite: tolle Fruchtaromen, lebendig, animierend, süffig, lecker
Glas 0,15 l — 5,00 / Flasche 0,75 l — 21,50

2025er Grauer Burgunder (trocken)
Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
elegant und komplex mit schöner Frucht, mineralisch, feines Säurespiel
Glas 0,15 l — 5,50 / Flasche 0,75 l — 23,50

2025er Cabernet Blanc (feinherb)
Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bouquet, aromatisch und charmant
Glas 0,15 l — 5,50 / Flasche 0,75 l — 23,50

2025er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)
Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
spritzig, leckerer Sommerwein, sehr fruchtig, tolle Aromatik und Trinkfluss
Glas 0,15 l — 5,00 / Flasche 1 l — 28,50

2024er Merlot (trocken)
La Grange, Languedoc-Roussillon, Frankreich
frischer, fruchtiger Wein, elegante Tannine, samtige Textur und viel Länge
Glas 0,15 l — 5,50 / Flasche 0,75 l — 23,50

2020er Spätburgunder „Kalkmergel“ (trocken)
Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
intensiv fruchtig, kraftvolle, aber harmonisch eingebundene Tannine
Glas 0,15 l — 6,00 / Flasche 0,75 l — 26,00

2022er Crianza (trocken)
Ramón Bilbao, Rioja, Spanien
ausgewogene Struktur, knackige Säure, Beerenaromen und geschliffene Tannine
Glas 0,15 l — 6,00 / Flasche 0,75 l — 26,00

2024er Dornfelder (halbtrocken)
Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen, kraftvoll mit schöner Würze
Glas 0,15 l — 5,50 / Flasche 0,75 l — 23,50

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.



Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe — 7,50
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Pilzrahmsuppe — 7,50
Sherry | Sahnehaube

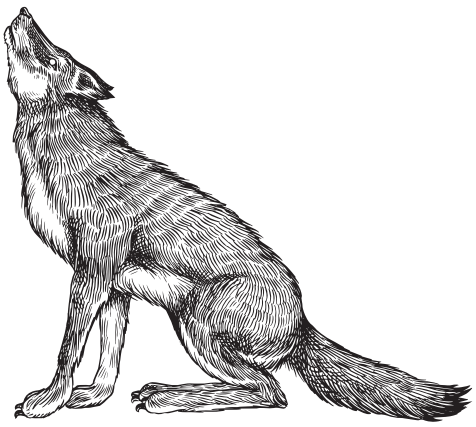
Förstersüppchen — 8,00
Wildfond | Pilze | Sherry | Sahnehaube

Steirische Kürbissuppe — 7,00
Kürbiskernöl | Sahne *(ohne Sahne vegan)*

Zur Vorspeise

Gebackener Camembert — 9,50
Preiselbeeren | Salatbouquet | dunkles Brot

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud — 11,00
Salatbouquet | Baguette | Aioli
pro zusätzliche Garnele + 2,50



Salatvergnügen

Tolle-Knolle-Salat — 16,50
frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

Winterlicher Salat „am Mittelmeer“ — 21,50
Blattsalate im Apfel-Vinaigrette-Dressing | 3 Riesengarnelen |
konfierte Tomaten | Oliven | Aioli-Dip | Baguette
pro zusätzliche Garnele + 2,50

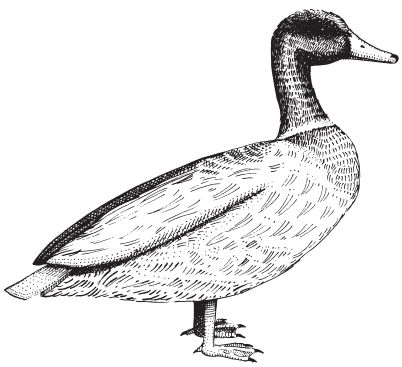
Fitness-Salat — 17,50
frische Salate | gebratene Geflügelbruststreifen |
Asshorns Dressing | Mango-Dipp | Baguette

Burger

Asshorns Landhausburger — 20,50
200 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

Marcs Burger — 20,50
fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

Veggie-Burger — 17,50
Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke | Rucola |
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

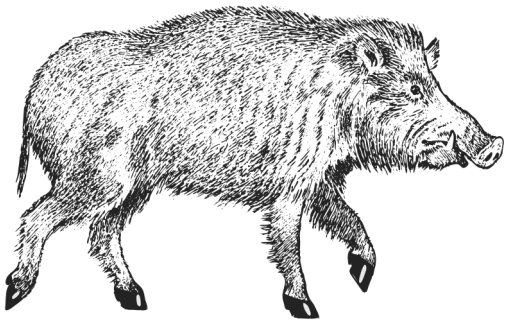
Plate „Elsässer Art“ — 16,50
Speckwürfel | Lauchzwiebeln | Rucola

Plate „Schinken“ — 16,50
gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ — 16,50
Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Griechenland“ — 16,50
Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

…und dazu ein kleiner Beilagensalat in
unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 6,50



Saisonale Spezialitäten

Jägertopf — 28,50
Wildedelgulasch vom Hirsch | Pilze | Hauch von Schokolade |
Butterspätzle | Preiselbeerbirne

Geschmorte Rehkeule — 29,50
Sauerkirschsauce | Rosenkohl | Haselnussbutter | Serviettenknödel

½ Bauernente — 28,50
Preiselbeer-Thymian-Sauce | Apfelrotkohl | Klöße

Schweinemedaillons vom Grill — 22,50
gepfefferte Pflaumen | Rahmsauce | Spätzle

Gebratene Serviettenknödel — 16,50
Schwammerl | Sahnesauce | Salatteller

Grünkohl
– die Palme des Nordens –

Zanderfilet auf der Haut gebraten — 27,50
Bauerngrünkohl | Kartoffelstampf

Bohmter Grünkohlteller — 19,50
Kasseler | zweierlei Kohlwurst | Bratkartoffeln



Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Westfälisches Bauernschnitzel — 20,50
Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Bohmter Ratsherrenteller — 24,00
Steaks vom Rind und Schwein | Champignons | Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Speckböhnchen

Shared-Space-Teller — 19,50
Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte | Asshorns Currysauce | Reistimbale

Klein, aber fein — 18,50
zwei Schweinemedaillons | Pfirsiche | Curryrahmsauce | Preiselbeeren | Salatbeilage | Baguette

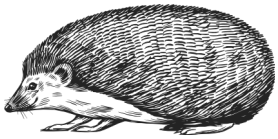
Wintercurry — 16,50 VEGAN
Butternusskürbis | Paprika | Edamame | Kokos-Erdnuss-Sauce | Basmatireis
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50

Niedersachsenteller— 22,50
Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-Champignons | Brokkoliröschen | Mandelbutter | Kartoffelrösti

Räuberteller — 33,50
250 g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter | Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Rinderfilet
Café-de-Paris-Jus | Rosmarinkartoffeln | bunte Blatsalate | Kirschtomaten
200 g — 39,50
150 g — 32,50

Scholle Finkenwerder Art — 25,50
Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



Zum Dessert

Der Klassiker — 7,00
gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

Nussknacker — 7,50
Walnusseis | karamellisierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

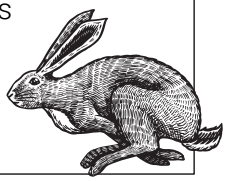
Dänischer Kaffeeklatsch — 7,50
Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

Beerenschmaus — 7,50
Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Dessert — 4,00
wechselnde Cremespeisen im Miniglas

Sprechen Sie uns an.



Kaffeespezialitäten

Cafe Creme — 2,80
Cappuccino — 3,80
Espresso — 2,50
Milchkaffee — 4,30
Latte Macchiato — 4,30

Digestif-Empfehlungen

Etter Edelfruchtbrände (2 cl) — 6,00
feinste Schweizer Fruchtbrände aus 100 % Schweizer Obst: Quitte, Pflümli, Alte Kirsche, Alte Birne

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

Holzfass Obstbrand (2 cl) — 4,00
Destillerie Lantenhammer
herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen, gelagert in Limousin-Eichenfässern

Lantenhammer Edelbrände (2 cl) — 5,50
pure Frucht, ohne Aromen, vollmundig: Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille, Sauerkirsch, Mirabelle, Haselnuss

Lantenhammer Liköre (2 cl) — 4,50
traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche Frische, leichte Süße: Williams Birne, Heidelbeer, Mirabelle, Sauerkirsch, Walnuss, Kaffee

Crema Alpina (2 cl) — 3,50
Cremeliköre von der Distilleria Marzadro, milder Geschmack und mäßiger Alkoholgehalt: Pistazie, Melone