

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

2022er Riesling vom Roten Schiefer (trocken)

Gunderloch, Nackenheim, Rheinhessen
VDP.Gutswein der Spitzenklasse, tolle Tonschiefer-Mineralik,
ausgesprochen frisch, herrlich spritzig, fruchtig, purer Genuss!
Glas 0,2l – 7,50 / Flasche 0,75l – 25,50

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

2022er Rosso di Toscana (trocken)

Fattoria Renzo Masi, Toskana, Italien
fruchtig, einladende Nase, aromatische Vielfalt mit Nelken-, Lakritz- und Zitrusnoten
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 rassischer 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, mundwäschernde 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 Porphy 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 "everybodys 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. Johner, Vogtsburg, Baden
intensiver Duft nach Weinbergspfirsich und Zitrus, dichte, cremige Struktur mit ausgewogener Säure und intensiven mineralischen Noten
Flasche 0,75l – 46,00

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 7,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Gazpacho – 7,00

Staudensellerie | Tomate | Paprika | Gurke

Vorweg

Matjes-Tatar – 9,50

holländischer Matjes (handgeschnitten) | Radieschen |
Schnittlauch | Schmand | Salatbouquet | Baguette

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud – 10,50

Salatbouquet | Baguette | Aioli

pro zusätzliche Garnele + 2,50

Original holländische Matjes

Matjes „Hausfrauen Art“ – 17,50

Äpfel | Zwiebel | Creme | Bratkartoffeln

Plate „Matjes“ – 16,50

Matjes | Apfelspalten | rote Zwiebeln



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

Salat „Panzanella Style“ mit Rumpsteakstreifen – 23,50

Blattsalate | Cherrytomaten | Brotcroutons | Balsamico-Vinaigrette | Parmesan

Fisch

Pasta „Le Midi“ – 22,50

Riesengarnelen | Tagliatelle | Tomatensugo | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Scholle Finkenwerder Art – 25,00

Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



Burger

New York Cheeseburger (ohne Brötchen) – 19,50

Angus-Beef | Gouda | Cheddar-Käse | Bacon |
eingelegte Gurken | Tomaten | Zwiebeln | Eisbergsalat |
Pommes frites | Salatbeilage

Italian Burger – 19,50

Angus-Beef | Mozzarella | Tomatenwürfel |
Rucola | Parmesan | Pommes frites | Salatbeilage

Pulled Chicken Burger – 19,50

gezupfte Hähnchenbrust | Lollo Rosso | eingelegte rote Zwiebeln |
asiatisch eingelegter Rotkohlsalat | Sweet-Chili-Lime-Majo |
Pommes frites | Salatbeilage

Double Smash Burger – 19,50

sehr kross gebratene Angus-Beef-Patties | Zwiebelwürfel |
eingelegte Gurken | Cheddar-Käse | Ketchup | Senf |
Pommes frites | Salatbeilage

Asshorns Landhausburger – 19,50

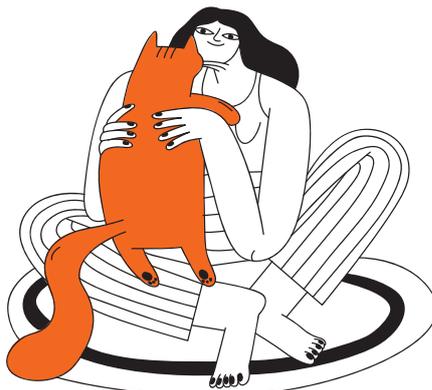
200 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

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

Räuberteller – 31,50

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

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 | Erbsen | 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

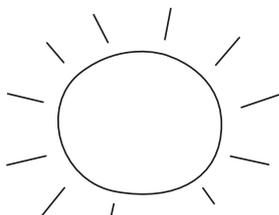
Vanilleeis | frische Erdbeeren | Schlagsahne

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