

Aus dem Suppenkessel

„Giesken Omas Festtagsuppe“

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich, große Tasse

€ 5,50

Tomatencremesuppe

mit Mozzarella und frischen Kräutern

€ 5,50

Französische Zwiebelsuppe

mit Brotcroutons und Käse gratiniert

€ 5,50

Feine passierte Kartoffelsuppe

mit Gemüsebrunoise und Speckwürfeln

€ 4,90



Die Salatbar -

Frühlingssalate, Wildkräuter und Co.

Knackig frische Salate im Himbeerdressing

mit **marinierten Geflügelbruststreifen** und frischen Früchten

€ 13,50

Marktfrische Salate im fruchtigen Hausdressing

mit gebackenen und gefüllten **Kartoffeltaschen**, Dipp

€ 13,50

„**Caesar- Salad**“ feine Blattsalate im Dressing

dazu geröstete Weißbrotwürfel, Parmesan und Oliven

€ 13,50

Feine Blattsalate und gemischtes Gartenallerlei

im Hausdressing mit **Streifen vom Rinderfilet**

€ 15,90

...oder bestellen Sie unseren leckeren Frühlingssalat
 im fruchtigen Hausdressing
 klein € 3,90 oder groß € 7,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz

2017er **Riesling** - trocken - VDP

Die Trauben wurden von Hand gelesen und schonend gepresst. Der Most wurde durch 24-stündige Sedimentation geklärt. Die Vergärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahlgebäude. Hier schmeckt man die Pfalz: Forster Mineralität, Deidesheimer Eleganz und Ruppertsberger Feingliedrigkeit. Die Böden sind geprägt von Buntsandsteinverwitterung, Lehm, Ton, Kalkstein und stellenweise Löss. Im Bereich um Forst auch vulkanische Gesteine.

Glas 0.2 € 6,60

Fl. 0.75 € 20,00

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal einsehen. Sollten Sie an einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder eine andere Allergie haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Dies werden wir dann bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.

Jetzt mal „Butter bei die Fische“
Frisches aus dem Fischernetz
das schmeckt nach ME(E)R!

Fische sind vielfältig im Geschmack und der Zubereitung. Zudem enthalten Sie wichtige Nährstoffe wie hochwertiges Eiweiss, Vitamine und Mineralstoffe. Allen voran die lebensnotwendigen und für die Gesundheit wichtigen, mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, insbesondere EPA und DHA (Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure), welche in diesem Maße kaum ein anderes Lebensmittel bieten kann. Diese wirken sich positiv auf die Gesundheit von Herz, Gehirn und Immunsystem aus. Der Fettgehalt schwankt je nach Fischart und biologischem Reifezyklus der Tiere. Vor allem die fetteren Fische liefern insbesondere EPA und DHA (Omega-3-Fettsäuren). Einen hohen Gehalt am Omega-3-Fettsäuren haben zum Beispiel Lachs, Sardellen, Sardinen, Hering, Makrele und Forelle.

SKREI- der Winterkabeljau

auf geschmortem Spitzkohl

mit Kartoffelstampf und gegrillten Speckstreifen € 17,50

Wer gerne Fisch isst, kann sich in der kalten Jahreszeit auf Skrei freuen. Der Winterkabeljau wird in Norwegen von Januar bis April gefischt. Hier erreicht der Skrei die Küste der Lofoten, nachdem er von der Barentsee aus mehrere hundert Kilometer zurückgelegt hat. Das hellweiße Fleisch ist durch die lange Wanderung der Fische schön fest, mager und schmeckt köstlich.

Schollenfilets „Finkenwerder Art“

mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln, Salatteller € 18,90

Rotbarschfilet auf der Haut gebraten

auf Spitzkohl mit Proseccoschaum, Risotto € 18,90

Gedünsteter Kabeljau

mit Tagliatelle in Tomatensugo und mediterranem Gemüse € 18,90

„Hamburger Pannfisch“

Gebratene Edelfischfilets mit Pommery- Senfsauce und Bratkartoffeln € 16,50

Forelle von der Nordhauser Mühle

mit frischen Frühlingskräutern gefüllt und in Butter gebraten,
 Petersilienkartoffeln, frische Frühlingsalate € 19,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe

2017er Weißburgunder - trocken – VDP

Die Reben sind 20-25 Jahre alt und stehen in Bad Kreuznach, Toplage „Kupfergrube“
 Vergärung im Halbstückholz, Ausbau auf der Vollhefe. Danach Verbleib im Stahl bis kurz vor der
 Abfüllung. In der Nase reife gelbe Birne, schöne Blumigkeit, cremige Fülle, reife gelbe Frucht, reifer
 weißer Pfirsich, würzige Frische von den Rappen, und aus der Lage Kupfergrube eine tolle salzige
 Mineralität. Unglaublicher Trinkfluss, saftig, gelungen.

Gl. 0.2 € 6,60 Fl. 0,75 € 20,00

Leckere deftige Kleinigkeiten...

Knusprige Bratkartoffeln mit Schnippelschinken

Gurke und zwei Spiegeleiern € 9,50

Hausgemachte Topfsülze

mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln € 9,50

„Klein aber fein“

Medaillons vom Schwein mit Pfirsichen belegt, Currysauce überzogen,
Preiselbeeren, Baguette, Salatumlage € 13,50

„Försters Liebstes“

Schweinemedallions vom Grill mit gebratenen Champignons,
Baguette, Salatumlage € 13,50

„Wittlager Kartoffelplate“

eine regionale Spezialität, die deutsche Antwort auf Pizza!!

Die **Kartoffelplate** besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden. Bestrichen wird sie mit einer Frischkäse-Quark-Creme mit vielen frischen Kräutern und Gewürzen. Dann wird sie jahreszeitlich mit unterschiedlichen Auflagen belegt und mit Käse gratiniert.



- mit Champignons, Tomaten und Zwiebeln
- „mediterran“ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Oliven
- mit Blumenkohl, Brokkoli und Sce. Hollandaise
- mit gekochtem Schinken, Ananas und Currysauce

jede Plate € 11,90

...und dazu ein knackig frischer Frühlingssalat
in „Asshorns“ Hausdressing € 3,90

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Terre Avare, Orta Nova, Apuzien, Italien

2017er Primitivo di Manduria - trocken – DOC

Zusammen mit seinem Winzerfreund Vincenzo hat Mario Minini das Projekt „Qualität in Apulien“ gestartet. Der Eine hat die Weinberge und die Kellerei in Apulien, der Andere hat das Kapital und den Qualitätsanspruch des Nordens. Der Primitivo di Manduria hat eine intensive Frucht von schwarzer Kirsche, Pflaume und Granatapfel, dazu eine elegante Würze von Holz und Tabak. Ein Wein mit Fülle und Tiefe bei einer auffällig weichen Tanninstruktur. Ein langes Finale macht Lust auf mehr.

Glas 0.2 € 6,30

Fl. 0.75

€ 19,00

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal einsehen. Sollten Sie an einer Gluten-Unverträglichkeit leiden oder eine andere Allergie haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Dies werden wir dann bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.

**... und das sind die Lieblingsgerichte
 unserer Stammgäste:**



Der Klassiker:

„Asshorns Landhaus Burger“

Angus-Beef im rustikalen Brötchen mit Eisbergsalat,
 Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda,
 frischer Salat und Pommes frites **€ 13,90**

„Bohmter Ratsherrentopf“

saftige Steaks von Rind und Schwein mit Champignons,
 Sc. Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen € 16,90

„Schweinemedallions vom Grill“

auf Tagliatelle und mediterranem Gartengemüse € 16,90

„Westfälisches Bauernschnitzel“

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen auf knusprigen Bratkartoffeln € 14,90

„Niedersachsenteller“

gegrilltes Schweinemedallion und Geflügelbrustfilet,
 Champignons in Rahmsauce, Brokkoli und Röstinchen € 15,50

„Shared-Space-Teller“

zartes Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten, Reistimbale € 15,50

„Räuberteller“

zartes Rumpsteak vom Angus- Rind – 250 gr. -
 mit Kräuterbutter, Speckböhnchen und Röstkartoffeln € 24,50

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse

im Kräuterpesto, geriebener Parmesan € 13,50

Craftbier- Schoko- Chili

bunte Bohnenvielfalt, Avocado- Joghurt- Dipp, Jalapenos, Baguette € 13,50

...und dazu ein knackig frischer Frühlingssalat in „Asshorns Hausdressing“ **€ 3,90**

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Camivini, Marsala, Sizilien, Italien

2016er Tank No.26 - Nero d'Avola - halbtrocken – IGT

Kraftvolle Aromen von Rosinen und Backpflaumen gepaart mit mediterranen Gewürzen machen diesen Wein zu einem kraftvollen Erlebnis. Trotz seiner Intensität bleibt er durch seine Restsüße sanft und zugänglich. Eine dezente Schokoladen-Note und ein langer Abgang verleihen dem Wein Komplexität.

Gl. 0,2 € 6,00 Fl. 0,75€ 18,00

Das Beste zum Schluss- süße Dessertauswahl!

„Der Klassiker“

sahniges Cremeeis mit Schlagrahm und Waffel
€ 4,50

„Beerenschmaus“

Vanilleeis mit Roter Grütze
€ 4,90

„Nussknacker“

zartschmelzendes Walnusseis mit kandierten Nüssen,
Sahne und Krokant garniert
€ 5,50

„Dänischer Kaffeeklatsch“

Bourbon- Vanille- Eis in einem doppelten Espresso,
Schokoladensauce und Plätzchen
€ 5,50



Omas Vanilleapfel

Apfelstücke in Eierlikör und Sahne, Mandelsplitter,
Rosinen
und cremigem Vanilleeis
€ 6,90



Panna Cotta im Weckglas

mit Mandellikör, Tonkabohne und Fruchtmark
€ 5,90

Gebrannte Creme „Catalano“

mit Aromen von Zitrone und Orange an einem Früchte- Potpourrie
€ 6,90

und zum Dessert ein feiner, leckerer roter Portwein! 2cl. € 3,00

... Espresso	€ 2,20
... Cafe Creme	€ 2,20
... Cappuccino	€ 2,50
... Milchkaffee	€ 3,00
... Latte Macchiato	€ 3,00
... Heiße Schokolade	€ 3,00