

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Als Aperitif empfehlen wir Ihnen :

Prosecco „Mille Boule“

€ 3,90

Ginger- Fizz“

Ingwer, Prosecco, der neue HUGO 2018!!

€ 4,90

„Apérol Spritz“

mit Prosecco und Orangenscheibe

€ 4,90

Fruchtsaftcocktail- alkoholfrei!

fruchtig-lecker, mit Orange-Maracuja-und Ananassaft,  
Grenadine- Sirup

€ 4,50



## Aus dem Suppenkessel

„Giesken Omas Festtagssuppe“ mit Klößchen,  
Gemüse und Eierstich

€ 5,50

Wildrahmsuppe mit altem Sherry und Sahnehaube

€ 5,50

Fruchtiges Süppchen von der Strauchtomate

mit Sahnehaube und Kräutern

€ 5,50

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry fein abgeschmeckt

€ 5,50

## Winterliches Salat- Vergnügen

knackig frische Salate im fruchtigen Hausdressing...

...mit Scheibchen von der Entenbrust, winterlichen  
Früchten und Nüssen, Sce. Cumberland

€ 13,90

...mit gebackenen Kartoffeltaschen mit einer  
Frischkäsefüllung, Kräuterdipp

€ 12,90

...mit Streifen von der marinierten Geflügelbrust  
und Früchten

€ 12,90

..und genießen Sie unseren frischen winterlichen  
Beilagensalat  
im Hausdressing

€ 3,90



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.

## Wild auf Wild... ...beste Spezialitäten aus heimischer Jagd

**„Jägertopf“** zartes Wildedelgoulasch von Hirsch und Reh  
mit Pilzen und Backobst in dunkler Schokoladensauce, Butterspätzle,  
Preißelbeerbirne € 18,50

**Geschmorte Hirschkalbskeule**  
mit Trauben in Rotweinsauce, Rosenkohl, Kartoffelkroketten € 22,50

**Gegrillte Steaks vom Wildschweinrücken**  
im Speckmantel mit Birnenschutney, Pilzen, Brüsseler Kohl  
und Röstinchen € 22,90

**Braten aus der Wildschweinkeule**  
mit Rahmsauce, glacierten Äpfeln, Preiselbeerrotkohl,  
Kartoffelkroketten € 21,90

**„Waidmanns- Schmaus“**  
**ausgesuchte Wild- Leckereien aus frischer Jagd**  
mit einer Preiselbeerbirne, Blaukraut  
und Kartoffelbällchen  
€ 18,90

### **Unsere Weinempfehlung zum Wild:**

**Terre Avare, Italien** 2015 er Primitivo di Manduria - Apulien- Orta Nova- trocken  
Intensive Frucht von schwarzer Kirsche, Pflaume und Granatapfel, elegante Würze von Holz und  
Tabak. Ein Wein mit Fülle und Tiefe bei einer auffällig weichen Tanninstruktur.  
Das lange Finale macht Lust auf mehr. Gl. 0.2 € 6,50 Fl. 0.75 € 19,00

**Weingut Kühling Gillot** 2012er Giro Rot , Bodenheim- Rheinhessen- trocken  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Spätburgunder-  
„Neue Welt trifft Rheinterrasse“ ein dunkelwürziger Rotwein, der durch den Spätburgunderanteil  
trotzdem elegant und finessenreich ist. Rote Waldfrüchte wie Brombeere und Cassis und die leicht  
speckigen Röstaromen der französischen Eichenholzfässer spielen mit der zarten Erdbeernote des  
Spätburgunders.

Dieser Wein ist nur als Flaschenwein erhältlich, wenn Sie ihn hier genießen möchten und nicht  
austrinken, verschließen wir die Flasche wieder und geben sie Ihnen mit nach Hause, als Erinnerung  
an einen schönen Abend! Fl. 0.75 € 21,00

## Das Beste im Herbst & Winter- – frischer Bauerngrünkohl!

### „Bohmter Grünkohlteller“

mit gekochter und geräucherter Kohlwurst  
Bratkartoffeln

€ 11,90

### „Osnabrücker Grünkohlteller“

mit Kasseler und zweierlei Kohlwurst  
Butterkartoffeln

€ 13,90

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

an frischem Bauerngrünkohl mit gegrillten Speckstreifen  
und Butterkartoffeln

€ 17,90

## „Fuchs du hast die Gans gestohlen“ Ente, Gans & Co.

### Gänsebrust - im Ofen geschmort-

mit Cassisrotkohl, Preiselbeer- Apfelsücken  
und abgeschmolzenen Kartoffelklößen

€ 23,50

### Unsere Spezialität: „Ente“ gut, alles gut –

### 1/2 Bauernente

auf ihrer Haut kross gebraten,  
Preiselbeer- Thymiansauce, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße mit Bröselbutter

€ 20,50

### 2016er Spätburgunder Rotwein, trocken

### Winzergenossenschaft Sasbachwaldener Alde Gott, Baden- Ortenau

Der Klassiker aus Baden, Kirsch- und Johannisbeer- Aromen, gerbstoffbetont, feine Herbe, süßbare  
Süße, ganz fein zur Gans!

Glas 0.2 € 6,00

Fl. 0.75 18,00

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.

## Aus dem Fischernetz

### Zanderfilet

auf der Haut gebraten auf kräftigem Bauerngrünkohl,  
gebratenen Speckstreifen und Butterkartoffeln € 17,90

### Gegrilltes Filet vom Atlantik- Lachs

auf Tagliatelle mit Kirschtomaten und Ruccola € 19,50

### Filet von der Kutterscholle

in der Pfanne gebraten mit Speckstibbes und Petersilienkartoffeln € 14,90

**...dazu ein leckerer winterlicher Salatteller im Hausdressing € 3,90**

## „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, Zwiebeln und Tomaten € 11,90

- mit Ziegenkäse und Birne belegt € 11,90

- mit Hähnchenstreifen, Ananas und Currysauce € 11,90

### Die Weinempfehlung:

#### 2017er Weißburgunder ,trocken

#### Weingut Gut Hermannsberg, Nahe

25Jahre alte Reben aus der Toplage Kupferstück, feine fruchtige Nase, cremige Fülle, saftig, unglaublicher Trinkgenuss!

Glas 0.2 € 6,80

Flasche 0.75 € 20,00

## Lieblingsgerichte unserer Gäste- das sind sie!

### „Bohmter Ratsherrentopf“

saftige Steaks von Rind und Schwein auf Bratkartoffeln, Wickelböhnchen, Champignons und See. Hollandaise € 16,50

### „Winterschnitzel vom Schwein aus der Butterpfanne“

mit Champignons und Äpfeln in Rahmsauce, Pommes frites € 14,50

### „Niedersachsenteller“

gegrillte Schweinemedallions und Geflügelbrustfilet, Champignonsauce, Brokkoliröschen und Röstinchen € 14,50

### „Shared-Space-Teller“

zartes Geflügelbrustfilet mit frischen Curryfrüchten, Duftreis € 14,50

### „Schweinemedallions vom Grill“

mit einem Apfelcurry, Mandeln und Rosinen pikant abgeschmeckt, Röstinchen € 16,90

### Rumpsteak vom Angus- Rind -250 gr.-

mit zartschmelzender Kräuterbutter, Filetbohnen und Bratkartoffeln € 23,50

*..und dazu ein winterlicher Salatteller mit unserem Spezial- Dressing-  
knackig, frisch und gesund! € 3,90*

### Der Klassiker!

### „Asshorns Landhaus Burger“

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

### Wir empfehlen zum Essen vom Fass:

**Krombacher Pilsener**  
**Barre Bräu- Das Pils aus der Region**  
**Köstritzer Schwarzbier**  
**Paulaner Hefeweizen**

### Aus der Flasche:

**Paulaner Zwickl-** ein ungespundetes, ungefiltertes Bier mit wenig Kohlensäure. Es ist verwandt mit dem untergärigen, hellen Lager.

**Barre Louis Imperial-** mit feinstem Saphirhopfen gebraut, eine Spezialität der Brauerei!

**... etwas Süßes...**  
**Dessert - Zaubereien**

**„Der Klassiker“**

*gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne und Fächerwaffel* € 4,50

**„Beerenschmaus“**

*Vanilleeis mit Roter Grütze* € 4,90

**„Dänischer Kaffeeklatsch“**

*Bourbon- Vanille- Eis mit einem Espresso, Schokoladensauce  
und Winterplätzchen* € 4,90

**„Eis und Heiß“**

*himmlisch leckeres Sahneeis mit heißen Schattenmorellen,  
Sahnehaube* € 5,50

**„Nussknacker“**

*cremig Walnusseis mit knackigen Nüssen,  
Sahne und Krokant garniert* € 5,50

**„Crème Brulée“**

*in der großen Kaffeetasse mit  
Rohrzucker karamelisiert und Früchtegarnitur* € 6,90

**„Altes Land“**

*Apfelstückchen mit warmer Eierlikörsahne,  
Rosinen und Mandelsplitter an Vanillecremeeis* € 6,90

**... und zu jedem Dessert schmeckt  
ein Gläschen roter Portwein besonders gut! 2cl € 2,50**

Zum Abschluss ein ...

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