

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Feine Leckereien für Gruppen ab 12 Personen

Feine passierte Kartoffelsuppe

mit Gemüsebrunoise und Speckwürfeln

€ 4,90

Knusprige Bratkartoffeln mit Schnippelschinken,

Gurke und zwei Spiegeleiern

€ 8,90

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

Zum Salat servieren wir frisches Baguette.

„Die Wittlager Kartoffelplate“ das Original !

Die deutsche Antwort auf Pizza!

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, in der Pfanne gebacken, mit Frischkäse-Quark-Creme, Kräutern, Gewürzen bestrichen, Champignons, Zwiebeln und Tomaten belegt, Käse gratiniert € 11,90

„Bohmter Ratsherrentopf“

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

€ 16,90

„Schweinemedailleurs vom Grill“

auf Tagliatelle und mediterranem Gartengemüse

€ 16,90

„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

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.

„Hamburger Pannfisch“ (Seelachs, Buntbarsch, Rotbarsch)

mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatteller

€ 17,50

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine kleine Portion zu und erheben dafür einen Aufschlag von € 1,50 auf den halben Preis.

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.