

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

WILLKOMMEN – in Ihrem Zuhause in Bohmte

Am „Bohmter Steinbrink“ wird er gestochen und kommt täglich knackig- frisch vom Spargelhof Schoster auf Ihren Teller!

Genießen Sie pfiffige Spargelspezialitäten – einfach himmlisch!

Leckere Salatvariationen,
den „Landhaus- Burger“, saftige Steaks
oder die „Wittlager Kartoffelplate“

Und denken Sie rechtzeitig an Ihre Tischreservierung,
Himmelfahrt am 10. Mai, dem Tag der „Männer“,
traditionell gibt's bei uns „Rinderzunge in Madeira“ und saftige Steaks.

Von Herzen „**DANKE**“ sagen... **am 13. Mai ist Muttertag!**
Mittags verwöhnen wir Sie mit **Spargelspezialitäten**
und abends mit einem umfangreichen
Muttertags- Büffet mit erlesenen Spargel-Leckereien.

Am 20. und 21. Mai ist Pfingsten,
mittags unsere **Festtagsmenüs** und **frischen Spargel**
und abends ganz neu:
Spargel- satt- Büffet mit dreierlei Schinken, Schnitzel, Rührei, Spargelsuppe
und Dessert für nur € 19,90.

Und diese Termine können Sie sich schon einmal vormerken:

15.-17. Juni „Culinaria“ in Bad Essen auf dem schönsten Kirchplatz der Region!
Dieses Jahr wieder dabei mit dem Original der **„Wittlager Kartoffelplate“**

Im Juni: Matjes, yes,yes,yes! ...in vielen Variationen
Raus aus dem Wald – rein in den Topf... frische Pfifferlinge

Unser **Sommer – Spezial** „**Steak- & Burger – Wochen**“
auf unserer neu gestalteten Terrasse!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Asshorn und alle Mitarbeiter

Der Suppentopf

Frische Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und Mandelsahne € 5,00

Spargelcremesuppe asiatisch
mit Curry und Kokosmilch, Garnele € 5,90

„Giesken Omas Festtagssuppe“
mit Klößchen, Gemüse und Eierstich € 5,50

Tomatencremesuppe
mit Mozzarellakugeln und frischen Kräutern € 5,50

Frühlingsfrische Salatvielfalt!

„Fitness- Salat“
knackig frische Salate im Balsam dressing mit Putenstreifen
und Parmesansplittern € 13,50

„Frühlingssalat“
frische Frühlingssalate im Dressing mit gebackenen
Kartoffeltaschen und mariniertem Fetakäse € 12,90

„Lecker- Schmecker- Salat“
frische Frühlingssalate im Vinaigrette- Dressing
mit einem kleinen Schnitzel € 13,50

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Baguette.

Klein, aber besonders fein!

Marinierter Spargel mit gebratenen Gambas
Im Spargeldressing und Zitronen- Sauerrahm- Dipp,
Salatbeilage und gegrilltes Brot € 14,90

Knusprige Bratkartoffeln
mit Schnippelschinken, Gurke und zwei Spiegeleiern € 8,90

Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“
Mit Gurke und Zwiebeln in Creme, Bratkartoffeln € 12,50

Aus der Vinothek:

2015er Silvaner Weingut Brennfleck Franken, Sulzfeld

Seit 1998 wird der Betrieb Brennfleck von Susanne und Hugo Brennfleck in der nun schon 13. Generation geführt. Liebe zum Detail, Zeitgeist und Tradition prägen das Weingut Brennfleck und ihre Produkte. Ein knackig trockener Silvaner mit feinem Bouquet von Bratapfel und würzigen Noten, kräftiger mineralischer Nachhall und sinnliche Fülle machen Lust auf mehr. Einfach probieren!

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,00

LECKER, LECKER, Frühlingszeit ist Spargelzeit!

- Frische Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und Mandelsahne € 5,00

- Spargelcremesuppe asiatisch
mit Curry und Kokosmilch, Garnele € 5,90

1 Pfd. (350 gr. geschält) frischer Stangenspargel

vom Spargelhof Schoster
mit Butterkartoffeln, hausgemachte Sce. Hollandaise € 15,90

dazu:

geräucherter Landschinken € 5,50

Kräuterrührei € 3,50

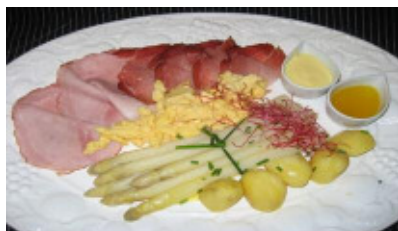
gekochter Honigschinken € 5,50

Schnitzel aus der Butterpfanne € 5,90

Schweinemedallions vom Grill € 6,90

Rumpsteak vom Angusrind (200 gr.) € 12,90

gegrilltes Filet vom Flammflachs (200 gr.) € 12,90



„Landhausplatte“

frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schoster mit zweierlei Schinken, Rührei, Sce. Hollandaise und Butterkartoffeln € 18,90

„Spargelstecher- Teller“

frischer Stangenspargel mit gebeiztem Nordmeerlachs, Rührei, Petersilienkartoffeln, Sce. Hollandaise € 19,90

- „Spargelrösti“

mit geräuchertem Nordmeerlachs
und einer Senf-Dill-Sauce an einem Salatbouquet € 12,50

- „Spargeltoast“ mit gekochtem Schinken, Sce. Hollandaise

und Käse gratiniert € 12,50

Aus der Vinothek:

Der „Spargelwein“ 2016er R & R – Rivaner- Riesling

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden

Gl. 0.2 € 5,50 Fl. 0.75 € 16,00

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Wittlager Kartoffelplate - das Spezial- 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 belegt mit unterschiedlichen Auflagen und überbacken mit Käse.



„Spargel“

mit frischem Spargel und gekochtem Heide-Honig-Schinken

„Bärlauchpesto“

Ruccola und Streifen von der geräucherten Forelle

„Mediterran“

mit Paprika, Tomate, Zwiebeln, Oliven



Jede Plate € 11,90

... und dazu ein frischer Frühlings- Salat
mit unserem Hausdressing, knackig - frisch - gesund! € 3,80

Pasta- Basta! frische Bandnudeln mit ...

... mit gebratenem Spargel
und Streifen von der Hähnchenbrust in Frischkäsecreme € 13,50

... mit Spargelstücken in einer Safran- Sahnesauce
und gebratenen Garnelen € 18,50

Risotto mit feinen Kräutern in Balsamicopesto,
Spargelstücken und Cherrytomaten € 14,50

Schinken- Carpaccio
mit frischem Stangenspargel, Balsamicoglace und Parmesanspänen € 14,50

Aus der Vinothek:

2015er Pecorino, Tenuta Ulisse, Italien, Abruzzen- Ortona/Crecchio
Nein, kein Käse, ein wunderbarer Wein aus den Abruzzen, selektive Handlese in 10 kg-Behältern, durch Trockeneis gekühlt gelangen die Trauben unbeschädigt zur Kellerei. Dort werden sie nochmals selektiert, um ein absolut gesundes Lesegut zu gewährleisten, durch Stickstoff während Minuten auf -5°C herunter gekühlt. Dabei wird die Zellstruktur aufgebrochen, die Extraktion gefördert, was die intensive, faszinierende frisch-fruchtige Aromatik der Weine erklärt.

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,00

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Ausgewählte Lieblingsgerichte unserer Stammgäste...



„Bohmter Ratsherrentopf“

saftige Steaks von Rind und Schwein mit Champignons,
Sce. Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen € 16,50

„Westfälisches Bauernschnitzel“

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen auf
knusprigen Bratkartoffeln € 14,50

„Schweinedaillons vom Grill“

mit Champignons und Gemüsestreifen auf Sce. Hollandaise,
Kartoffelkroketten € 15,90

„Zartes Rumpsteak vom Angus- Rind (250 gr.)“

unter dem Salamander karamelisiert, Butterbohnen, Bratkartoffeln € 22,50

„Der Landhaus- Burger“

(bei „Facebook“ als Bester zwischen Hamburg und München gekürt!)
mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln und Bacon,
Salatumlage, Pommes frites € 13,90

„Shared Space“ Teller

Geflügelbrustfilet mit frischen Früchten in Curryrahmsauce,
Reistimbale € 14,50

„Hähnchen- Tandoori“

gebratene Geflügelbruststreifen mit Gemüse und Sprossen
im Wok gegart, Kokosmilch, Curry- Joghurt- Sauce, Patnareis € 15,90

Schollenfilets „Finkenwerder Art“

mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln, Salatteller € 16,50

Hamburger Pannfisch (Seelachs, Buntbarsch, Rotbarsch)

mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatteller € 17,50

... und dazu ein frischer Frühlings- Salat

mit Asshorns Spezial- Vinaigrette – Dressing- knackig - frisch - gesund! € 3,80

Neues aus der Vinothek:

2015er Riesling „ungeschminkt“

Weingut Sven Nieger, Baden-Baden

Der Newcomer von der Ortenau. Seit 2012 existiert sein Weingut nun, ohne elterlichen Backround. Alles musste er von Beginn an selber erarbeiten und umsetzen. Bei einem Besuch vor Ort zeigte er uns seinen „Keller“- eine Doppelgarage- und dann verstanden wir erst welche Leistung er dort erbringt. Sein Riesling ist immens saftig und auf der anderen Seite markant mineralisch. Vom Fallstaff gabs dieses Jahr 91 Punkte – wir finden zurecht!!!

Gl. 02 € 6,80

Fl. 075 € 20,00

Sommerliche Eiskreationen

„Kompliment“

3 Kugeln zartschmelzendes Cremeeis mit Sahnehaube
€ 4,50

„Beerenfalle“

Vanilleeis mit Roter Grütze im Weckglas
€ 4,90

„Rotes Schaumsüppchen“

aus vielen Früchten mit Milch und Honig, Himbeer- und Vanilleeis
€ 5,50

„Erdbeerbecher“

feinstes Möwenpick Vanille- & Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren, Schlagrahm
€ 5,50

„Nussknacker“

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

„Black & White“

Bourbon- Vanille- und Schokoladeneiscreme
mit Eierlikör und Schokosauce, Sahnehaube
€ 5,50

„Panna Cotta“

(italienisch: gekochte Sahne)
mit einem Orangen- Kompott und Mascarpone- Nektarine- Eiscreme
€ 5,90

„Genieß den Sommer“

Erdbeeren und Pfirsiche
auf fruchtiger Eiscreme und Eierlikör
€ 5,90

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