

## **WILLKOMMEN** **in Ihrem Zuhause in der** **„Bohmter Mitte“** **und alles Gute für 2019!**



*Das wünscht Ihnen von ganzem Herzen  
Familie Asshorn und alle Mitarbeiter.*

*Jedes „Neue Jahr“ beginnt mit guten Vorsätzen, so auch bei uns,  
denn wir möchten Sie weiterhin noch mehr verwöhnen als bisher!  
Und das mit zwei neuen Mitarbeitern im Küchenteam:*

***Christian Grabow und Raphael Asshorn,**  
beide sind Köche mit viel Erfahrung  
und im Serviceteam mit **Thomas Wiechering.***

*Wir beginnen das neue Jahr mit  
Leibgerichten, die Großmutter schon für uns kochte.  
Wem sind diese Düfte nicht mehr bekannt?*

*Fast alle Produkte, die in unserer Küche Verwendung finden, stammen  
aus kontrolliertem Anbau und Aufzucht, die Produzenten sind uns  
bestens bekannt und garantieren uns eine erstklassige Ware.  
Wir handeln da in Ihrem und unserem eigenen Interesse, denn nur ein  
gesunder Gast ist ein zufriedener Gast.*

*Mit dem „Neujahrs-Böller“  
„zwei für eins“  
belohnen wir unsere Stammgäste, die uns im  
vergangenen Jahr die Treue gehalten haben und  
durch viel Lob, aber auch konstruktiver Kritik  
immer noch ein bisschen besser gemacht haben.  
Dafür schenken wir Ihnen ein Essen  
Im Umtausch gegen Ihren Gutschein!*

*Nur Montags bis Freitags,*

*11.30 Uhr – 14.00 Uhr  
18.00 Uhr – 21.30 Uhr*

*Wir bitten um Reservierung!*



# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Aus dem Suppenkessel

### „Giesken Omas Festtagssuppe“

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,50

### Tomatencremesuppe von der Strauchtomate

mit frischen Kräutern

€ 5,50

### Karotten- Ingwer- Süppchen

€ 5,50



## Winterliches Salatvergnügen

Knackig frische Salate...



... im fruchtigen Vinaigrette- Dressing mit  
marinierten Streifen von der Geflügelbrust,  
Früchten und Mango-Dipp

€ 13,90

... in Honig-Senf-Vinaigrette mit Fetakäse und  
kandierte Nüssen

€ 13,90

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

## „Wittlager Kartoffelplate“- das Original ! Eine regionale Spezialität, die deutsche Antwort auf Pizza!



Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln,  
die in der Pfanne gebacken, mit einer Frischkäse-Quark-  
Creme, Kräutern und Gewürzen bestrichen, jahreszeitlich  
belegt und mit Käse gratiniert wird.

- mit **Champignons, Zwiebeln und Tomaten**

oder:

- **Geflügelbruststreifen, Früchten und  
Currysauce**

€ 11,90

**...und für alle Gäste, die es fleischlos lieben...**

### **Vegetarischer Winter (vegan)**

**Kokos- Erdnuss- Curry mit Gemüse und Streifen vom  
Chinakohl, Reistimbale**

€ 13,50

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.

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Das „Beste“ aus Asshorns Landhausküche

### „Großmutter's Sauerbraten“

zarter Rindsbraten, sauer mariniert und schonend geschmort an einer Glühwein-Rosinensamtsauce, Blaukraut und abgeschmolzene Kartoffelklöße € 17,50

### „Schmorstücke aus der Rinderhuft“

in dunkler Jus mit Rotwein verfeinert,  
winterliches Gemüse und Kartoffelplätzchen € 17,90

### „Gesottener Tafelspitz“

im Gemüsesud gegart, mit feiner Meerrettichsauce,  
Perlerbsen, glacierten Möhren und Butterkartoffeln € 17,90

### „Wildedelgoulasch“

vom Rotwild mit Waldpilzen in dunkler Schokoladensauce,  
Williams- Birne, Butterspätzle, Blattsalat im Sahnedressing € 18,50

### Unsere Spezialität: 1/2 Bauernente

auf ihrer Haut kross gebraten,  
Preiselbeer- Thymiansauce, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße mit Bröselbutter € 20,50

### Gebratene Schollenfilets

mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln und Salatteller € 18,90

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf frischem Bauerngrünkohl, Bacon und Kartoffelstampf € 17,50

### Unsere Weinempfehlung:

**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 langes Finale macht Lust auf mehr. Gl. 0.2 € 6,50 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 uns gerne an. Wir werden es, wenn möglich, bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.

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.

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

**Heute schon „Schwein“ gehabt?  
Leckere Schweineschnitzel  
aus der Butterpfanne-  
- zart, saftig und schmackhaft !!**

**„Wiener Art“**

mit Zitronen-Garnitur und Pommes frites € 10,90

**„Jägerschnitzel“**

mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten € 13,90

**„Balkan- Schnitzel“**

mit Paprika und Letscho in einer würzigen Tomatensauce,  
Pommes frites € 13,90

**„Westfälisches Bauernschnitzel“**

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen, Bratkartoffeln € 14,90

**„Holländisches Schnitzel“**

mit Zwiebeln und Sce. Hollandaise, Käsestreifen und gebackenen  
Kartoffelstäbchen € 14,90

**„Hähnchenschnitzel Hawaii“**

mit frischen Früchten in Curryrahm, Preiselbeeren und Patna-Reis 13,90

**... und dazu ein winterlicher Salat**  
**im Orangen- Haus- Dressing...**  
**knackig, frisch und gesund!**  
**€ 3,90**

**Unsere 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

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.

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## ... Lieblingsgerichte unserer Stammgäste:

### „Bohmter Ratsherrentopf“

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

€ 16,90

### „Schweinemedallions vom Grill“

mit Blauschimmelkäse und Birnenspalten, Kartoffelkroketten

€ 16,90

### „Niedersachsenteller“

gegrilltes Schweinemedallion und zartes Geflügelbrustfilet mit  
Champignons in Rahmsauce, Brokkoliröschen und Röstinchen

€ 15,90

### „Shared-Space-Teller“

saftiges Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten,  
Preißelbeeren, Reistimbale

€ 15,90

### „Räuberteller“

zartes Rumpsteak vom Angus- Rind -250 gr.-  
mit Kräuterbutter, Filetböhnchen und Röstkartoffeln

€ 24,50



### Der Klassiker:

### „Asshorns Landhaus Burger“

Angus-Beef im rustikalen Brötchen mit Eisbergsalat,  
Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda

€ 13,90

### „Bohmter Grünkohlteller“

mit frischer und geräucherter Kohlwurst  
dazu Bratkartoffeln

€ 11,90

### „Osnabrücker Grünkohlteller“

mit Kasseler, zweierlei Kohlwurst  
und Petersilienkartoffeln

€ 13,90

## Wir empfehlen zum Essen „vom Fass“

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

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.



## Das Beste zum Schluss- winterliche Dessertauswahl!

### „Der Klassiker“

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

„Beerenschmaus“ *Vanilleeis mit Roter Grütze* € 4,90

### „Nussknacker“

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

### „Dänischer Kaffeeklatsch“

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

### Omas Rumtopf

*mit eingelegten Rumfrüchten in Pflaumensauce,  
Vanillemousse und Cremeeis*  
€ 6,90

### „Crème Brulée“

*mit Rohrzucker karamelisiert, beschwipsten Früchten*  
€ 6,90

### „Bergamotte- Äpfel“

*mit Eierlikör- Vanillesauce, Rosinen und Mandel, Cremeeis*  
€ 6,90

*und zum Dessert ein feiner, leckerer roter Portwein! 2cl € 3,50*

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