

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Feine Leckereien für Gruppen ab 12 Personen

### „Giesken Omas Festtagssuppe“

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,50

### Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

€ 5,50

### Marktfrische Salate im Thousand Island Dressing

mit gebackenen und gefüllten Kartoffeltaschen, Dipp

€ 12,90

### „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, Tomaten, Kochschinken belegt, Käse gratiniert € 11,50

### Schweineschnitzel aus der Butterpfanne

mit einer fruchtig-scharfen Balkansauce, Pommes frites

€ 13,90

### „Schweinemedallions vom Grill“

mit würzigem Heuschinken auf Gemüsestroh, Scc. Hollandaise  
Kartoffelkroketten

€ 15,90

### „Shared-Space-Teller“ zartes Geflügelbrustfilet vom Grill

mit frischen Curryfrüchten, Reistimbale

€ 14,50

### „Räuberteller“ zartes Rumpsteak vom Angus- Rind -250 gr.-

mit Kräuterbutter, Speckböhnchen und Röstkartoffeln

€ 22,50

### „Hamburger Pannfisch“ ( Seelachs, Buntbarsch, Rotbarsch)

mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatteller

€ 17,50

### Schollenfilets „Finkenwerder Art“

mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln und einem frischen Frühlingsalat

€ 16,50

### ... und ganz frisch... der erste Spargel der Saison!

1 Pfd. ( 350 gr. geschält) frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schoster  
mit Petersilienkartoffeln und Scc. Hollandaise € 15,90

dazu: Schwarzwälder Schinken € 5,50

gekochter Honigschinken € 5,50

Schnitzel aus der Butterpfanne € 5,90

**...und dazu ein knackig frischer Frühlingsalat  
in „Asshorns Hausdressing“**

**€ 3,80**

**Wir wünschen guten Appetit!**

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.