

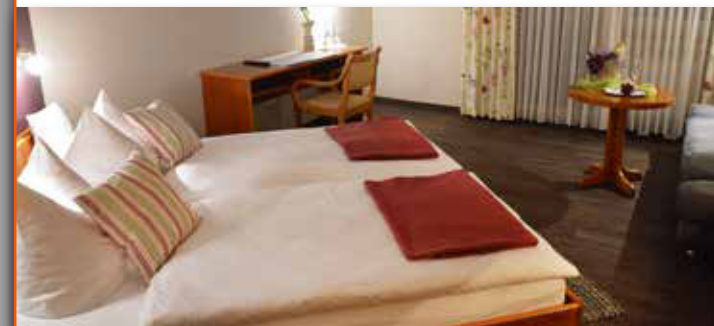


## Hier sind Sie Zuhause

In unseren gemütlich eingerichteten Zimmern werden Sie sich rundum wohl fühlen. Alle Zimmer sind mit Dusche/WC/Fön/Fernseher ausgestattet und verfügen über einen Balkon. **Kostenloser Internetzugang im ganzen Haus.**

Und am Morgen verwöhnen wir Sie mit einem Frühstücksbüffet, welches keine Wünsche offen lässt.

Außerdem bieten wir Ihnen ein geräumiges, modern eingerichtetes Appartement mit 2 Wohn-Schlafräumen, Küche, Essplatz und großem Bad mit Waschmaschine und Trockner für den Aufenthalt ab 3 Nächten an.



### ZIMMERPREISE:

**Einzelzimmer** ..... ab **59,00 €**  
**Doppelzimmer** zur Einzelnutzung ..... **69,00 €**  
**Doppelzimmer** ..... **89,00 €**

Alle Preise jeweils *inclusive Frühstück*

Appartement je nach Aufenthaltsdauer auf Anfrage.

**Vielfalt** erleben!



## Feste feiern...

Heiraten Sie nicht irgendwo...  
Sie heiraten ja auch nicht... **irgendwen!**

### Hochzeits- und Festsaal bis zu 200 Personen

Für Ihre Familienfeier legen wir uns ganz besonders ins Zeug, so als wäre es unsere eigene! Individuell zusammengestellte Menüs und Büffets, für jeden Anlass und Geschmack finden wir das Richtige!

### VERANSTALTUNGEN:

**Montag-Freitagmittag:** 12.00-14.30 Uhr  
**Business-Lunch** 3-Gang-Menü, nur **11,99 €**

**Jeden Sonntagmittag:** ab 11.30 Uhr  
**Familien-Mittagstisch** 3-Gang-Menü, nur **11,99 €**

Besuchen Sie auch unsere

**Vinothek**

**WEINVERKOSTUNGEN  
mit kleinen Leckereien**

Termine individuell  
ab 8 Personen buchbar



SEIT 1794  
**GIESEKE-ASSHORN**  
LANDGASTHAUS MIT HOTEL

Saalbetrieb bis zu 200 Personen  
Gesellschaftsräume | Kegelbahn | Partyservice

Landgasthaus Gieseke-Asshorn GmbH & Co.KG  
Bremer Straße 55 · 49163 Bohmte  
Telefon 0 54 71/95 80-0 · Telefax 0 54 71/95 80 29  
www.gieseke-asshorn.de · info@gieseke-asshorn.de

SEIT  1794  
**GIESEKE-ASSHORN**  
LANDGASTHAUS MIT HOTEL



## Kulinarischer Kalender

## Mai-August 2018

**Vielfalt** erleben!



## Mai 2018

### Das „königliche Gemüse“

vom *Spargelhof Schoster* ..... traditionell mit Schinken und Butter oder modern, kreativ, ganz wie Sie es mögen!

**1. Mai**

**Feinste Spargelspezialitäten in vielen Variationen!**

**10. Mai „Himmelfahrt“ - der Tag der „Herren“**

Die leckersten Spargelgerichte  
... und „Rinderzunge in Madeira“

**13. Mai „Muttertag“** - von Herzen „DANKE“ sagen!  
mit unserem kulinarischen Verwöhn-Programm

**mittags:**

**Schlemmereien zum Verwöhnen**  
und das „Beste vom Spargel“

**abends:**

**Leckereien vom Muttertags-Buffer**  
mit frischem Spargel!

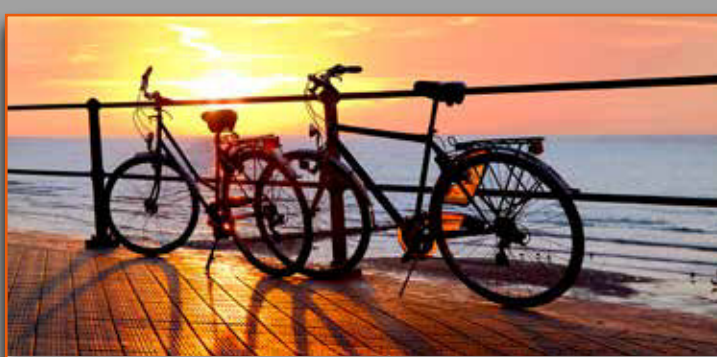
**20. und 21. Mai „Pfingsten“**

11.30 Uhr – 14.00 Uhr  
**sommerliche Festtags- Menüs**

18.00 Uhr – 21.00 Uhr  
**„frischer Stangenspargel“ SATT vom Buffet**  
mit dreierlei Schinken, Schnitzel und Rührei, Spargelsuppe und Dessert

*Unsere Weinempfehlung*

**2015er Silvaner „Der Spargelwein“**  
Weingut Brennfleck, Franken  
tolle Mineralität, elegante Frucht



## Juni 2018

### Matjes, yes,yes,yes! - von der Nordhauser Mühle! das jungfräuliche Silber der Meere!

Matjes sind besonders mild und sehr gut verdaulich. Der vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitende Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift werden, werden von Ende Mai bis Anfang Juni gefangen, bevor sie ihre Fortpflanzungszeit beginnen. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet, die Heringe werden in einer Salzlake für ungefähr fünf Tage, traditionell in Eichenfässern, eingelegt.

*Wir sind bekannt für eine **außerordentlich gute Qualität!***

### CULINARIA in Bad Essen

**15. bis 17. Juni**

*Dieses Jahr sind wir wieder mit **dabei!***  
mit unserer „Wittlager Kartoffelplate“  
und Weinen aus unserer Vinothek!!!

### Sommerzeit – Urlaubszeit

**ab 28. Juni ... endlich Ferien!**

### Beginn der Pfifferling-Saison!

*Raus aus dem Wald - rein in den Topf*  
frische Pfifferlinge - pfiffig zubereitet

### Das Sonntag- Abend- Buffet

macht vom 1. Juli bis Mitte September **PAUSE!**

**30. Juni und 1. Juli**

### Schützenfest in Bohmte bei uns auf dem Hof

*Unsere Weinempfehlung*

**2015er Riesling „Ungeschminkt“**  
Weingut Sven Nieger, Baden/ Ortenau  
immens saftig, 91 Pk. Fallstaff



## Juli/August 2018

**15. Juli**

**Endspiel Fußball WM - Deutschland gegen???**  
*Hauptsache, es kommt was Vernünftiges  
auf die Gabel!*

### Unsere „ SOMMER- SPECIALS“

**ab Mitte Juli**

### Steaks- und Burger Wochen

saftige Steaks und kreative Burger, raffiniert zubereitet!

**...und dazu die besondere Bierspezialität:**

### LOUIS BARRE Imperial mit Saphierhopfen Lagerbier frisch vom FASS

Geschichte: Louis Barre, in Lübecke auch „Der lange Louis“ genannt, übernahm im Jahr 1878 im Alter von nur 32 Jahren die Führung der Brauerei. Er war ein Pionier hinsichtlich der Entwicklung und Verbreitung der untergärigen Lagerbiere in Norddeutschland und somit auch ein Wegbereiter für die später einsetzende Verbreitung der Sorte „Pilsener“, welche ebenfalls untergärig gebraut wird.

Bereits im Jahr 1881 installierte Louis Barre als erster norddeutscher Brauer in der Lübecker Brauerei eine durch Dampfenergie angetriebene Kältemaschine. Auf Basis dieser innovativen Technologie war Louis Barre in der Lage, ganzjährig exquisites untergäriges Lagerbier herzustellen.

**11. August**

### Einschulung

Jetzt geht's ab in die Schule!

**Das EINSCHULKIND** isst bei uns **gratis** von der Kinderkarte!

*Unsere Weinempfehlung*

**2016er Roséwein „Luise“**  
Weingut Johner, Kaiserstuhl  
Der perfekte Terrassenwein!