

SEIT  1794

GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter www.asshorns.de oder bei  

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal anfragen. Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an. Dies werden wir nach Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Zum Aperitif

Pfirsich Melba Spritz (0,15l) – 7,00
Pepino Peach | Himbeersirup | Prosecco

Aperol Maracuja Spritz (0,15l) – 7,00
Aperol | Prosecco | Maracuja

Clementino Spritz (0,15l) – 7,00
Klementinenlikör | Prosecco | Soda

Lillet Wild Berry (0,15l) – 7,00
Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry

Monte Tonic (0,15l) – 7,00
Amaro Montenegro | Schweppes Indian Tonic Water

Alkoholfrei

(K)night Rider (0,15l) – 6,50
alkoholfreier Gordon's Gin | Schweppes Indian Tonic Water | Gurke

Pink Cadillac (0,15l) – 6,50
Martini Floreale | Soda | Blutorange

Driver's Spritz (0,15l) – 6,50
Monin Bitter | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

Herbie (0,15l) – 6,50
Martini Vibrante | Schweppes Indian Tonic Water | Maracuja



Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 7,00
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Spargelcremesuppe – 6,50
Spargelstücke | Sahnehaube | Mandeln

Asiatische Spargelcremesuppe – 9,00
asiatische Aromaten | Garnele

Zur Vorspeise

3 Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud – 9,50
Salatbouquet | Baguette | Aioli
pro zusätzliche Garnele + 2,50

Cremige Käse-Wölkchen – 8,50
Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne



Endlich Spargelzeit

1 Pfd. (350 g geschält) frischer Stangenspargel – 23,50
Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

dazu:

- * zwei kleine Schnitzel + 9,50
- * zwei Schweinemedallions + 10,50
- * Seranoschinken | gekochter Honigschinken + 9,00
- * Zander + 13,50
- * Rührei + 5,00

Spargelstecherteller – 29,50

Stangenspargel (200 g) | Butterkartoffeln | Rührei |
Seranoschinken | gekochter Honigschinken |
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

Hühnerfrikassee – 25,50

Maishähnchenbrust | frischer Spargel | Erbsen | Champignons | Basmatireis



*Unser Spargel kommt vom Hof Schoster in Rabber.
Die Anbauflächen befinden sich aber am Bohmter Steinbrink. Also handelt es sich tatsächlich um
original Bohmter Spargel.*

Salatvergnügen

Tolle-Knolle-Salat — 15,50

frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

Fitness-Salat — 15,50

frische Salate | gebratene Geflügelbruststreifen |
Asshorns Dressing | Mango-Dipp | Baguette

Burger

Asshorns Landhausburger — 19,50

200 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

Marc's Burger — 19,50

fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

Veggie-Burger — 16,50

Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage

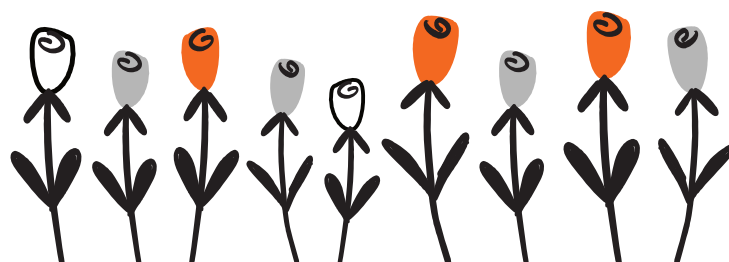
Frische Pasta

Tagliatelle mit frischem Spargel — 21,00

Spargel | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Linsenbolognese — 14,50

Belugalinsen | rote Linsen | Tomatensugo | frische Bandnudeln |
Rucola | Parmesan



Wittlager Kartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne gebraten,
mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen, mit lauter Leckereien belegt
und zum Schluss mit Käse gratiniert

Plate „Spargel“ – 16,50

frischer Spargel | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise | Rucola

Plate „Schinken“ – 15,50

gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ – 15,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Griechenland“ – 15,50

Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

...und dazu ein kleiner Beilagensalat
in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 5,50



Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Westfälisches Bauernschnitzel — 19,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Bohmter Ratsherrenteller — 23,50

Steaks vom Rind und Schwein | Champignons | Sauce Hollandaise |
Bratkartoffeln | Speckböhnchen

Shared-Space-Teller — 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |
Asshorns Currysauce | Reistimbale

Räuberteller — 31,50

250g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |
Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Klein, aber fein — 17,50

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |
Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

Niedersachsenteller — 21,50

Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-Champignons |
Brokkoliröschen | Mandelbutter | Kartoffelrösti

Frühlingscurry — 15,50 VEGAN

Brokkoli | Paprika | Erbsen | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50

Scholle Finkenwerder Art — 25,00

Schollenfilets | Specksauce | Drillinge | Salatteller



Unsere Weinempfehlungen

2024er Dalsheimer Riesling (trocken)

Neef-Emmich, Bermersheim, Rheinhessen
saftig und kraftvoll, reifer Pfirsich, feingliedrige Mineralität; in bester Nachbarschaft zum Gewinner des Jahrzehnts: Klaus Peter Keller!
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 24,00

2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden
perfekt zum Spargel: tolle Fruchtaromen, lebendig, animierend, süffig, lecker
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 21,00

2023er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
elegant und komplex mit schöner Frucht, mineralisch, feines Säurespiel
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

2023er Cabernet Blanc (feinherb)

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
harmonischer Trinkfluss, feinwürziges Bouquet, aromatisch und charmant
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

2023er Rosé V.D.P. Gutswein (trocken)

Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen
100% Spätburgunder, Duft nach vollreifen Waldbeeren, saftige Frucht am Gaumen und ganz viel Frische und Leichtigkeit
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 24,00

2023er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
spritzig, leckerer Sommerwein, sehr fruchtig, tolle Aromatik und Trinkfluss
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 27,50

2022er Rosso di Toscana (trocken)

Fattoria Renzo Masi, Toscana, Italien
fruchtig, einladende Nase, aromatische Vielfalt mit Nelken-, Lakritz- und Zitrusnoten
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 22,50

DER WEIN DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders,
aber immer was ganz Besonderes!
Sprechen Sie uns an.

Nichts für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer geschlossenen Weinkarte und stöbern Sie durch über 150 Positionen oder fragen Sie nach unseren Lieblingen.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach dem richtigen Wein.



Zum Dessert

Der Klassiker – 7,00

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellisierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

Dänischer Kaffeeclatsch – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

Beerenschmaus – 7,50

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Dessert – 3,50

wechselnde Cremespeisen
im Miniglas.
Sprechen Sie uns an.



Kaffeespezialitäten

Cafe Creme – 2,50

Cappuccino – 3,00

Espresso – 2,40

Milchkaffee – 3,80

Latte Macchiato – 3,50

Digestif-Empfehlungen

Holzfass Obstbrand (2 cl) – 4,00

Destillerie Lantenhammer

herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen,
gelagert in Limousin-Eichenfässern,
für Kenner

Grappa ‚La Diciotto Lune‘ (2 cl) – 4,90

Distilleria Marzadro

18 Monate in unterschiedlich großen Fässern
aus Eichen-, Kirsch-, Eschen- und
Akazienholz gelagert, sanft und harmonisch

Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 4,90

pure Frucht, ohne Aromen, vollmundiger
Geschmack, mild und weich
z. B. Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille,
Sauerkirsch, Mirabelle

Lantenhammer Liköre (2 cl) – 4,50

traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche
Frische, leichte Süße
z. B. Williams, Heidelbeer, Mirabelle,
Sauerkirsch