

Aus dem Suppenkessel

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuter- Sahnehaube € 5,50

Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum € 5,50

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

Sommerlich leichte Salatspezialitäten

„Sommer - Salat“

Bouquet von frischen Salaten im Dressing mit
gebackenen Kartoffeltaschen € 12,90

„Fitness-Salat“

knackig frische Salate im Vinaigrette-Dressing
mit marinierten Hähnchenbruststreifen
und frischen Früchten € 12,90

„Lecker- Schmecker- Salat“

Frische Sommersalate im Haus-Dressing mit einem
kleinen Schweinsschnitzel aus der Butterpfanne € 12,90

Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette.

... und dazu ein frischer Frühlings- Salat

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

*... und wie wär`s mit einem
Cocktail als Apéritif?*

„Lillet“ Wild Berry- prickelnd fruchtig
mit Erdbeeren und Eis € 4,90

oder

„Martini e Tonic“ – fruchtig- herb,
mit Tonic Water, Limette und Eis € 4,90

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

...Pffifferlinge- so gut wie der Sommer...

*1 Portion frische Pffifferlinge
mit Schalotten und Kräutern in Rahmsauce,
Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln*

dazu:

<i>Schnitzel aus der Butterpfanne</i>	€ 16,95
<i>Schweinemedallions</i>	€ 17,95
<i>gebratenes Zanderfilet</i>	€ 17,95
<i>Kräuterrührei</i>	€ 14,95

„Försters Brotzeit“

*frische Rahmpffifferlinge mit Kräutern und geräuchertem Schinken,
Rührei und Petersilienkartoffeln* € 18,50

...das mögen unsere 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* € 14,90

„Schweinemedallions vom Grill“

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

„Hähnchen- Tandoori“

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

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

mit Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 22,50

Matjes- das jungfräuliche Silber der Meere !!

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

Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet. Die Heringe in einer Salzlake für ungefähr fünf Tage eingelegt, traditionell in Eichenfässern. Die Enzyme der Bauchspeicheldrüse fermentieren das Matjesfleisch teilweise, was als „Reifung“ der Matjes verstanden wird. Das ohnehin gut verdauliche Fischeiweiß wird dadurch noch leichter verdaulich.



Matjesfilets „Fridjof Nanssen“

2 Matjesfilets mit Schwarzbrot und Preisselbeersahne € 8,50

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Creme mit Bratkartoffeln € 12,50

Matjesfilets „Hamburger Art“

3 Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstibbes und Salzkartoffeln € 13,50

Matjesfilets „Himmel & Erde“

3 Matjesfilets auf einem Apfel-Kartoffelstampf, Rote Beete € 13,50

„Matjes-Plate“ – eine regionale Spezialität-

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden. Bestrichen wird Sie mit einer Frischkäse- Quark- Creme und belegt mit

2 Matjesfilets und Äpfeln, Käse überbacken

€ 11,90



**und hinterher...ein köstlicher, eisgekühlter, bekömmlicher Aquavit
aus unserem großen Sortiment!**

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Schmeiß den Grill an! **...die besten Steaks** **vom Lavastein- Grill!**

„Lady Cut“ (Mini-Rumpsteak) 150 gr.	€ 11,50
„Flanksteak“ vom Angus- Rind, sehr zart, würzig in der Pfefferkruste, in Streifen tranchiert 250 gr.	€ 15,50
Argentinisches Rumpsteak 250 gr.	€ 16,50
Filetsteak vom Angus- Rind 200 gr.	€ 22,50
Schweinerückensteak 250 gr.	€ 9,50
Schweinefilet 200 gr.	€ 10,50

dazu wählen Sie:

Knoblauchbaguette	€ 2,80	Barbeque- Sauce	€ 1,50
Pommes frites	€ 2,80	Pfeffersauce	€ 2,00
Kartoffelecken	€ 3,80	Sce. Bearnaise	€ 2,00
Bratkartoffeln	€ 3,80	Kräuterbutter	€ 2,00
sommerlicher Salatteller	€ 3,80		

mediterranes Gemüse aus der Pfanne	€ 3,80
gebratene Champignons	€ 3,80
frische Pfifferlinge in Rahmsauce	€ 5,80
Butterbohnen mit Zwiebeln und Speck	€ 3,50

Weil wir jedes Steak frisch schneiden, bieten wir alle Steaks auch gerne in größeren Stücken an. Die Gramm- Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht der Steaks.

Wir grillen die Steaks nach Wunsch:

English Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
Medium Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe.
Medium well Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Unsere Sommer- Spezialangebote:

Der Klassiker!

„Asshorns Landhaus Burger“

280 g. Angus- Beef mit Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda, Eisbergsalat **€ 13,90**

... einfach mal pur, ohne Brötchen!

„New York Cheese- Burger“

280 g. Angus- Beef umhüllt von Gouda und Cheddarkäse mit Bacon, eingelegter Gurke, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat **€ 13,90**

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Pasta- Basta... ...frische Bandnudeln mit...

- ... Streifen von der Hähnchenbrust, Cherrytomaten und Ruccola
in einer leichten Cremesauce € 13,50
- ... feinen Gemüsestreifen, Pfifferlingen und Frischkäse € 14,50
- ... in Kräuterpesto mit Garnelen und Parmesanspänen € 16,50

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.

„Mediterran“

mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini ,
mediterranen Kräutern und Ziegenkäse € 11,50

„Champignon“

mit Champignons, Tomaten und gekochtem
Schinken € 11,50



Aus dem Fischernetz

Gebratene Schollenfilets aus der Butterpfanne
mit Speckstibbes, Petersilienkartoffeln, Salatteller € 15,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Strohgemüse, Champignons und Tomaten in Rahm,
Petersilienkartoffeln € 17,50

... und dazu ein frischer Sommer - Salat
mit Asshorns Spezial- Vinaigrette – Dressing knackig -
frisch - gesund! € 3,80

Sommerliche Eiskreationen

„Erdbeerbecher“

*feinstes Möwenpick Vanille- & Erdbeereis mit
frischen Erdbeeren vom Erdbeerhof Böckmann, Sahne*
€ 5,50

„Sommertraum“

*Creemeeis mit frischen Sommerfrüchten der Saison,
Sahnehaube und Eiswaffel* € 5,50

„Kompliment“

Drei Kugeln cremiges Möwenpick- Eis mit Sahnehaube, Eiswaffel € 4,50

„Beerenschmaus“

Rote Grütze mit einer großen Kugel Vanilleeis, Hohlhippe € 4,50

„Nussknacker“

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

„Caramel- Becher“

*Caramel- Creemeeis mit Pfirsich- Fruchtmark und Krokantstreusel,
Sahnehaube und Hohlhippe* € 5,50

„Dänischer Kaffeeklatsch“

*ein Espresso mit Schokoladensauce, Bourbon-Vanilleeis
und Kaffeepätzchen* € 4,90

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