

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Sylter Inselfpezialitäten

...wir beginnen mit einem Gläschen Prosecco!! € 3,50

Cremesüppchen von und mit frischen Nordseekrabben € 4,90

Holsteiner Kartoffelsuppe

- mit Schnippelschinken und Schmantsahne € 3,90

- Austern „Sylter Royal“

mit Zitrone auf Eis Stck. € 2,00

Portion Nordseekrabben mit Rührei und Schwarzbrot € 7,50

Gegrillte Gambas an einer Salatblume - pikant- scharf-

- an einem Mango- Paprika- Dip, Baguette € 7,90

Sommerliche Salate aus dem Bauerngarten

- mit Früchten und einem Garnelenspieß € 9,80

„Sylter Pannfisch“ - gebratene Edelfische auf Speckkartoffeln

und gedünstetem Sommergemüse € 13,50

„Lister Fischtopf“ - gedünstete Edelfische von der Küste mit Muscheln

auf Gemüsebrunoise und neuen Kartoffeln in Champagnersauce € 14,50

Gedünsteter Dorsch aus dem Gemüsesud

- mit einer Senfsamtsauce und Petersilienkartoffeln € 10,50

Schollenfilet aus der Butterpfanne

- mit Speckstreifen auf einem Kartoffel- Gurkensalat € 10,90

Hausgeräucherte Lachsforelle an frischen Salaten

- im Dressing, Knoblauch- Meerrettich und Baguette € 15,95

Gieseke-Asshorn · Landgasthaus mit Hotel

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

Oldenburgische Landesbank Bohmte BLZ 265 200 17 · Kto.-Nr. 516 3307 101 · Volksbank Bohmte BLZ 265 626 94 · Kto.-Nr. 10 177 001

Sparkasse Osnabrück BLZ 265 501 05 · Kto.-Nr. 1 401 199 · Steuer-Nr. 65/101/02912

Vielfalt erleben.

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Sylter Inselfpezialitäten

...Fortsetzung...

- 8 Gambas vom Grill auf einem bunten Gemüsereis**
- mit einer pikanten Curry- Limettensauce überzogen € 15,90
- Gebratene Garnelen**
- mit einem Knoblauchdipp im Salatnest, Baguette € 18,90
- Rückensteak vom Deichwiesenlamm - 200 gr.**
- auf einem mediterranen Gemüsebett und Rosmarinkartoffeln € 18,90
- Entrecote vom Holsteiner Weiderind - 200 gr.-**
- fein marmoriert und besonders zart im Bohnennest mit
gebackenen Kartoffeln und Quarkdipp € 19,50
- Zartes Steak vom nordfriesischen Weidekalb – 200 gr.**
- auf Pfifferlingsnudeln und kleinem Gemüse € 19,90
- ... und etwas Süßes zum Dessert...**
- „Sylter Rote Grütze“**
- im tiefen Teller mit Eis und süßer Sahne € 4,50
- „Friesen- Parfait“**
- mit Schokoraspeln auf einem Spiegel von Rum- Rosinen € 5,50

Gieseke-Asshorn · Landgasthaus mit Hotel

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
Oldenburgische Landesbank Bohmte BLZ 265 200 17 · Kto.-Nr. 516 3307 101 · Volksbank Bohmte BLZ 265 626 94 · Kto.-Nr. 10 177 001
Sparkasse Osnabrück BLZ 265 501 05 · Kto.-Nr. 1 401 199 · Steuer-Nr. 65/101/02912

Vielfalt erleben.

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Sylter Inselfpezialitäten

...Fortsetzung...

Das „Sylter Menü“

1 Sylter Auster „Royal“

Feines Krabbenschaumsüppchen im Glas

*Kabeljau aus dem Gemüsesud
in einer Senfsamtsauce mit Petersilienkartoffeln
oder*

*Tranchen vom Entrecote
im Bohnennest und gebackene Kartoffeln mit Schmant*

*„Sylter Dessertteller“
mit Früchten und einem feinen Parfait*

nur € 18,50 p.Person

Dazu empfehlen wir einen frischen, fruchtigen „Pinot Grigio“ Cantina Valdadige, Trentino, Italien - sehr fruchtig und frisch

0,75 € 14,95
0,25 € 5,50

Gieseke-Asshorn · Landgasthaus mit Hotel
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
Oldenburgische Landesbank Bohmte BLZ 265 200 17 · Kto.-Nr. 516 3307 101 · Volksbank Bohmte BLZ 265 626 94 · Kto.-Nr. 10 177 001
Sparkasse Osnabrück BLZ 265 501 05 · Kto.-Nr. 1 401 199 · Steuer-Nr. 65/101/02912

Vielfalt erleben.