

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen :

<u>Prosecco</u>	€ 3,90
<u>Ginger- Fizz“</u>	
<u>Ingwer, Prosecco, der neue HUGO 2018!!</u>	€ 4,90
<u>„Apérol Spritz“</u>	
mit Prosecco und Orangenscheibe	€ 4,90
<u>Fruchtsaftcocktail- alkoholfrei!</u>	
fruchtig-lecker, mit Orange-Maracuja-und Ananassaft, Grenadinesirup	€ 4,50



Aus dem Suppenkessel

<u>„Giesken Omas Festtagssuppe“</u> mit Klößchen, Gemüse und Eierstich	€ 5,50
<u>Wildrahmsuppe</u> mit altem Sherry und Sahnehaube	€ 5,50
<u>Kürbisüppchen „Asia“</u> - pikant-scharf- mit einem Geflügelspießchen	€ 6,50
<u>Cremesuppe von der Petersilienwurzel</u> mit Sahnehaube	€ 5,50

Winterliches Salat- Vergnügen

knackig frische Salate im fruchtigen Hausdressing...

...mit Scheibchen vom Wildgeflügel, winterlichen Früchten und Nüssen, Sce. Cumberland	€ 13,90
...mit gebackenen Kartoffeltaschen mit einer Frischkäsefüllung, Kräuterdipp	€ 12,90
...mit Streifen von der marinierten Geflügelbrust und Früchten	€ 12,90



Leckere Kleinigkeiten

Portion Bratkartoffeln aus der Eisenpfanne Schnippelschinken, zwei Spiegeleiern und saurer Beilage	€ 8,90
Schwäbische Spätzle mit einem Pilzallerlei und Cherrytomaten in Frischkäsecreme	€ 10,50

Wild auf Wild... ...beste Spezialitäten aus heimischer Jagd

„Jägertopf“ zartes Wildedelgoulasch von Hirsch und Reh
mit Pilzen und Backobst in dunkler Schokoladensauce, Butterspätzle,
Preißelbeerbirne € 18,50

Geschmorte Hirschkalbskeule
an einer Malzbier- Pflaumensauce, Preißelbeer- Rotkohl,
Kartoffelklöße € 21,50

Gegrillte Steaks vom Wildschweinrücken
im Speckmantel mit Pilzallerlei, Brüsseler Kohl, Cranberrys
und Dauphinkartoffeln € 22,90

Braten aus der Wildschweinkeule
mit Rahmsauce, glacierten Äpfeln, Rosenkohl in Nussbutter,
Kartoffelkroketten € 21,90

„Waidmanns- Schmaus“
Ausgesuchte Wild- Leckereien aus frischer Jagd
mit einer Preiselbeerbirne, Blaukraut
und Kartoffelkroketten
€ 18,90

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Terre Avare, Italien 2015 er Primitivo di Manduria - Apulien- Orta Nova- trocken
Intensive Frucht von schwarzer Kirsche, Pflaume und Granatapfel, elegante Würze von Holz und
Tabak. Ein Wein mit Fülle und Tiefe bei einer auffällig weichen Tanninstruktur.
Das langes Finale macht Lust auf mehr. Gl. 0.2 € 6,50 Fl. 0.75 € 19,00

Weingut Kühling Gillot 2012er Giro Rot , Bodenheim- Rheinhessen- trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Spätburgunder-
„Neue Welt trifft Rheinterrasse“ ein dunkelwürziger Rotwein, der durch den Spätburgunderanteil
trotzdem elegant und finessenreich ist. Rote Waldfrüchte wie Brombeere und Cassis und die leicht
speckigen Röstaromen der französischen Eichenholzfässer spielen mit der zarten Erdbeernote des
Spätburgunders.

Dieser Wein ist nur als Flaschenwein erhältlich, wenn Sie ihn hier genießen möchten und nicht
austrinken, verschließen wir die Flasch wieder und geben sie Ihnen mit nach Hause, als Erinnerung an
einen schönen Abend! Fl. 0.75 € 21,00

„Fuchs du hast die Gans gestohlen“ Ente und Gans

Scheibchen vom Wildgeflügel an herbstlichen Salaten
im Hausdressing mit Apfelspalten und Nüssen, See. Cumberland € 13,90

Gänsebrust - im Ofen geschmort-
mit einer Wildjys und Cassisrotkohl, Preiselbeer- Apfel
und abgeschmolzenen Kartoffelklößen € 23,50

Kross gebratene Gänsekeule (entbeint)
auf frischem Bauerngrünkohl, Beerenjus und Bratkartoffeln € 21,90

Unsere Spezialität: „Ente“ gut, alles gut –
1/2 Bauernente
auf ihrer Haut kross gebraten,
Preiselbeer- Thymiansauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße mit Bröselbutter € 20,50

Gegrillte Entenbrust - zart rosa gegart-
mit Rosenkohl, Pflaumensauce und Dauphinkartoffeln € 22,50

dazu empfehlen wir:

Casa Santos Lima, Portugal

2014er Galodoro Tinto Castelao, Tinta Roriz, Touriga Nacional-Alentejo- trocken
Intensive Aromen reifer roter und dunkler Früchte. Der samtige und vollmundige Wein überzeugt durch seine intensive Fruchtnote mit einem Hauch von Gewürzen und Lakritz. Angenehm fruchtig und ausgewogen im Finale.

Glas 0.2 € 5,50 Fl. 0.75 € 17,00

Weingut Lindenhof, Eugen Spindler, Pfalz

2009er Frühburgunder- trocken

Fruchtbetont, intensiv und sehr lebendig. Ein Aromenspektrum von Pflaume, Zimt, dunkler Schokolade mit feinen Röstaromen und einer würzigen Note. Unglaubliche Mundfülle, Dichte und Kraft. Fest in seiner Struktur mit feingliedrigem Tannin. Die Trauben waren bei der Ernte schon teilweise rosiniert- daher erreichte sein Mostgewicht 106 Grad Öchsle- ein echt klasse Rotwein!!!

Glas 0.2 € 7,00 Fl. 0.75 € 23,00

Aus dem Fischernetz

Zanderfilet

auf der Haut gebraten auf einem
Kürbis- Karotten- Kartoffel- Potpourrie

€ 17,90

Gegrilltes Filet vom Flammlachs

auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen
in Frischkäsecreme

€ 19,50

Forelle von der Nordhauser Mühle

mit Kräutern gefüllt, Petersilienkartoffeln,
Salatteller

€ 18,90



„Wittlager Kartoffelplate“

eine regionale Spezialität!!
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 jahreszeitlich mit unterschiedlichen Auflagen belegt und mit Käse gratiniert.

- „mediterran“ mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten € 11,50
- mit Champignons, Zwiebeln und Tomaten € 11,50
- mit Ziegenkäse und Birne belegt € 11,50

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Dreissigacker

2015 er Weissburgunder- Bechtheim- Rheinhessen- trocken
Spontan vergoren, zu 30% im Holz und 70% im Edelstahltank ausgebaut, kräftiger und saftiger Körper, kompakte und dichte Struktur. Reife und gelbe Früchte stehen im Vordergrund.

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,50

Weingut Fritz Haag

2015er Riesling- Brauneberg- Mosel- trocken
Typischer Mosel-Riesling, Pfirsich- und Zitrusnoten, feine Kräuteranklänge, etwas Minze und zarthefige Aromen, feingeschliffene Fruchtsäure, zarte Fruchtsüße und eine schöne Nachhaltigkeit.

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,50

Lieblingsgerichte unserer Gäste- das sind sie!

„Bohmter Ratsherrentopf“

saftige Steaks von Rind und Schwein auf Bratkartoffeln, Wickelböhnchen, Champignons und See. Hollandaise € 16,50

„Winterschnitzel vom Schwein aus der Butterpfanne“

mit Pilzen und Äpfeln in Rahmsauce, Dauphinkartoffeln € 13,50

„Niedersachsenteller“

gegrillte Schweinemedallions und Geflügelbrustfilet, Champignonsauce, Brokkoliröschen und Röstinchen € 14,50

„Shared-Space-Teller“

zartes Geflügelbrustfilet mit frischen Curryfrüchten, Duftreis € 14,50

„Schweinemedallions vom Grill“

mit würzigem Heuschinken auf einer fruchtigen Pflaumensauce, Röstinchen € 15,90

Rumpsteak vom Angus- Rind -250 gr.-

mit zartschmelzender Kräuterbutter, Filetöhnchen und Bratkartoffeln € 22,50

*..und dazu ein winterlicher Salatteller mit unserem Spezial- Dressing-
knackig, frisch und gesund! € 3,80*

Der Klassiker!

„Asshorns Landhaus Burger“

Angus-Beef im rustikalen Brötchen mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda, Pommes frites, Salat im Weckglas € 13,90

Und das Beste im Herbst & Winter

„Bohmter Grünkohlteller“

mit frischer und geräucherter Kohlwurst, Bratkartoffeln € 11,90

„Osnabrücker Grünkohlteller“

mit Kasseler und zweierlei Kohlwurst, Bratkartoffeln € 13,90

... etwas Süßes... Dessert - Zubereiten

„Der Klassiker“

gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne und Fächerwaffel € 4,50

„Beerenschmaus“

Vanilleeis mit Roter Grütze € 4,90

„Dänischer Kaffeeklatsch“

*Bourbon- Vanille- Eis mit einem Espresso, Schokoladensauce
und Winterplätzchen* € 4,90

„Eis und Heiß“

*himmlisch leckeres Sahneeis mit heißen Schattenmorellen,
Sahnehaube* € 5,50

„Nussknacker“

*cremiges Walnusseis mit knackigen Nüssen,
Sahne und Krokant garniert* € 5,50

„Crème Brulée“

*in der großen Kaffeetasse mit
Rohrzucker karamelisiert und Früchtegarnitur* € 6,90

„Altes Land“

*Apfelstückchen mit warmer Eierlikörsahne,
Rosinen und Mandelsplitter an Vanillecremeeis* € 6,90

**... und zu jedem Dessert schmeckt
ein Gläschen roter Portwein besonders gut!
2cl € 2,50**

Zum Abschluss ein ...

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