

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,50

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Mandelsahne

€ 5,50

Salatvergnügen

Sommersalateim fruchtigen Vinaigrette-Dressing

mit marinierten Streifen von der Hähnchenbrust

€ 13,90

mit Doradenfilet in Kräuteröl

€ 13,90

mit knusprigen Kartoffeltaschen

€ 13,90

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.

Unsere Weinempfehlung:

2018er Scheurebe – halbtrocken –

Weingut Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe

Gl. 0.2l € 6,00 Fl. 0.75l € 18,00

2018er Rosé „Luise“ – trocken –

Weingut Johner, Vogtsburg im Kaiserstuhl, Baden

Gl. 0.2l € 6,00 Fl. 0.75l € 18,00

Das Beste am Frühling: Frischer Spargel

1 Pfd. (350 g geschält) frischer Stangenspargel vom BohmterSteinbrink

mit Butterkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise

€ 16,90

mit Kräuterrührei

+ € 3,50

mit geräuchertem Landschinken

+ € 7,50

mit gekochtem Honigschinken

+ € 5,90

mit zwei Schnitzeln aus der Butterpfanne

+ € 8,90

mit zwei Schweinemedallions vom Grill

+ € 9,90

mit Rumpsteak vom Angusrind (200 g)

+ € 14,90

WittlagerKartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

Geriebene Kartoffeln in der Pfanne gebraten, mit einer Frischkäse-Quark-Creme bestrichen und mit Käse gratiniert

mit Champignons, Tomaten und gekochtem Schinken

mit frischem Spargel und gekochtem Schinken

mit Birnenspalten und gebackenem Ziegenkäse

je € 11,90

... und dazu ein kleiner knackiger Salat in hausgemachter Apfel-Vinaigrette

€ 3,90

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Bohmter Ratsherrentopf

*saftige Steaks vom Rind und Schwein mit Champignons,
Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen*

€ 16,90

Westfälisches Bauernschnitzel

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen, Bratkartoffeln

€ 14,90

AsshornsLandhausburger

*280 g Angus-Beef, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Gouda,
hausgemachte Burgersauce, Pommes frites und kleiner Salat*

€ 13,90

Klein, aber fein

*zwei Schweinemedallions mit Pfirsichen belegt, Curryrahmsauce, Preiselbeerdip
und Baguette*

€ 13,90

Shared-Space-Teller

zartes Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten und Reistimbale

€ 15,50

Räuberteller

250 g Rumpsteak vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, Filetöhnchen und Röstkartoffeln

€ 24,50

... und dazu ein kleiner knackiger Salat in hausgemachter Apfel-Vinaigrette

€ 3,90

Unsere Weinempfehlung:

*2018er Weißer Burgunder – trocken –
Weingut Gunderloch, Nackenheim am Rhein, Rheinhessen*

Gl. 0.2l € 6,50

Fl. 0.75l € 19,50

Dessertauswahl

Der Klassiker

gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne und Fächerwaffel

€ 4,90

Erdbeerbecher

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

€ 6,50

Nussknacker

*zartschmelzendes Walnusseis mit karamellisierten Nüssen,
Schlagsahne und Krokant garniert*

€ 6,50

Dänischer Kaffeeklatsch

*Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso,
Schokoladensauce und Schlagsahne*

€ 5,90

Kaffeespezialitäten

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