



## *...schade: Ferienende...*

*...aber wir wollen mit Ihnen noch viele schöne,  
laue Sommerabende auf unserer Terrasse verbringen  
mit vielen leckeren Sommerdrinks,  
feinen ausgesuchten Weinen  
oder „frisch Gezapftem“ !*

## *Unsere Küche bietet aktuell*

*„Burger und Steak-Wochen“*  
*Pfifferlinge- Matjes*  
*und knackig frische Salatvielfalt.*



*Herzlich Willkommen*  
*in Ihrem Zuhause in der*  
*„Bohmer Mitte“*

## Der Suppentopf

- „Giesken Omas Festtagssuppe“  
 mit Klößchen, Gemüse und Eierstich € 5,50
- „Tomatencremesuppe“  
 mit Mozzarellakugeln und frischen Kräutern € 5,50
- „Pfifferlingrahmsüppchen“ mit Kräutersahne € 5,50



## Leichte- frische Salatvielfalt!

- „Sommersalat“  
 frische Salate im Dressing mit sommerlichen Früchten  
 und gegrillten Garnelen € 17,90
- „Fitness- Salat“  
 knackig frische Salate im Balsamdressing mit  
 Putenstreifen und Parmesansplittern € 13,50
- „Lecker- Schmecker- Salat“  
 Sommersalate im Vinaigrette- Dressing  
 mit kleinem Schweinsschnitzel € 13,50
- „Tolle-Knolle-Salat“  
 Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt an gemischten  
 Blattsalaten im Hausdressing € 13,50

Zu den Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette

## Klein, aber oho!

- Klein, aber Fein!  
 Zwei Schweinemedallions mit Pfirsich belegt, Currysauce überzogen,  
 Preiselbeerdipp, Salatumlage, Baguette € 13,90
- Knusprige Bratkartoffeln  
 mit Schnippelschinken, Gurke und zwei Spiegeleiern € 9,50

## Neues aus der Vinothek:

**2018er Sauvignon blanc** - trocken -  
 Johner Estate Neuseeland, Masterton, Neuseeland  
 Duft nach Pfirsich und Aprikosen mit etwas Stachelbeere. Am Gaumen kommt dann etwas Cassis und tropische Frucht zum Vorschein. Dazu eine vibrierende, jedoch gut eingebundene Säure.  
 Eine echte Sommergranate, unbedingt probieren!

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,50

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

„Lady Cut“ (Mini- Rumpsteak) 150 gr.	€ 11,50
<u>Zartes Rumpsteak</u> vom Angus- Rind 250 gr.	€ 17,50
<u>Entrecote</u> vom Angus- Rind 250 gr.	€ 19,50
<u>Filetsteak</u> vom Angus- Rind 200 gr.	€ 22,50
<u>Schweinerückensteak</u> 250 gr.	€ 9,50
<u>Schweinefilet</u> 200 gr.	€ 10,50

dazu wählen Sie:

Knoblauchbaguette	€ 2,80	Pfeffersauce	€ 2,00
Pommes frites	€ 2,80	Kräuterbutter	€ 2,00
Süßkartoffel- Pommes frites	€ 3,80	BBQsauce	€ 2,00
Bratkartoffeln	€ 3,80	Chimichurri	€ 2,00

frische Salate im Schiffchen	€ 3,90
gebratene Champignons	€ 3,80
frische Pfifferlinge in Rahmsauce	€ 6,90
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- Empfehlung zum Steak:**

**2018er Luise** - trocken - Weingut Johner, Vogtsburg, Kaiserstuhl, Baden

Bei diesem Wein handelt es sich um eine Cuvée aus Spätburgunder und einer kleinen Menge Merlot. Schöner delikater Duft nach Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen saftig, mit schönem Schmelz. Im Abgang zeigt er eine runde Fülle und lässt die Aromen dezent nachklingen.

Glas 0.2 € 6,00

Fl. 0.75 € 18,00

## Burger - aus bestem argentinischen Rindfleisch!

**„Asshorns Landhaus Burger“ - der Klassiker!**

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



**„New York Cheese- Burger“**

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

**„Sizilia“**

280 g. Angus- Beef (oder Geflügelbrustfilet) mit Mozzarella,  
 Tomatenwürfeln, Ruccola und Parmesankäse € 13,90

**„Sombrero“**

280 g. Angus-Beef mit Jalapenos, gegrillter Paprika, extra pikanter  
 Sauce, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Eisbergsalat € 13,90

**„Veggie-Burger“**

mit Champignons, Tomatenwürfeln, Gurken, Zwiebeln und Eisbergsalat € 10,90

**Alle Burger werden mit hausgemachten Spezi­alsaucen zubereitet, dazu servieren wir Pommes frites und frische Salate im Haus - Dressing.**

## ...und das lieben unsere Stammgäste...

**„Bohmter Ratsherrentopf“**

saftige Steaks von Rind und Schwein mit Champignons,  
 Sce. Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen € 16,90

**„Westfälisches Bauernschnitzel“**

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen auf knusprigen Bratkartoffeln € 14,90

**„Shared- Space-Teller“**

zartes Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten,  
 Reistimbale € 15,50

**„Niedersachsenteller“**

gegrilltes Schweinemedailon und Geflügelbrustfilet,  
 Champignons in Rahmsauce, Brokkoli und Röstinchen € 15,50

**„Schweinemedallions vom Grill“**

mit Champignons und Gemüsestreifen auf Sce. Hollandaise,  
 Kartoffelkroketten € 16,90

## 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 werden traditionell in Eichenfässern in einer Salzlake für ungefähr fünf Tage eingelegt. 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 und ist **außerordentlich bekömmlich und gesund.**



### Matjesfilets „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Creme  
mit Bratkartoffeln

€ 12,50

### „Kapitäns- Teller“

2 Matjesfilets und gebeizter Nordmeerlachs mit einer  
Schmandcreme auf Kartoffelrösti und Salatbeilage

€ 14,50

## ...Aus dem Fischernetz „Hamburger Pannfisch“

*gebratene Edelfischfilets mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 17,50

## Neues aus der Vinothek:

**2018er Riesling** – feinherb Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues, Mosel  
zarter Duft von grünem Apfel, reife Stachelbeeren, am Gaumen Zitrusnoten. Dezenteste Restsüße im Spiel mit angenehmer Säure umschmeichelt die Geschmacksknospen. Für alle die es nicht ganz so trocken mögen....lecker!  
**Gl. 0.2 € 5,50**

**2018er Grauburgunder** – trocken Weingut Meyer, Heuchelheim/Klingen, Pfalz  
Typisch fruchtiger Duft von Aprikosen und Pfirsich. Am Gaumen komplex mit schöner Frucht, voller Mineralität und feinem Säurespiel. Ein toller Wein, der viel Trinkfreude bereitet.

**Gl. 0.2 € 6,00**

**Fl. 0.75 € 18,00**



## Wittlager Kartoffelplate - das Original - unsere Antwort auf Pizza!!

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden, bestrichen mit einer Frischkäse- Quark- Creme mit frischen Kräutern und Gewürzen. Dann wird sie mit unterschiedlichen Auflagen belegt und mit Käse überbacken.



### „Mediterran“

mit marinierten Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven

### „Matjes“

mit 2 Matjesfilets und Äpfeln

### „Bolbec“

mit Birnenspalten, Ziegenkäse und Preisselbeer- Dipp

### „Schinken“

mit Pfifferlingen, Champignons und geräuchertem Landschinken

Jede Plate **€ 11,90**

**...und dazu ein frischer Sommer - Salat**  
 mit unserem Hausdressing, knackig - frisch - gesund! **€ 3,90**

## **Pfifferlinge - so gut wie der Sommer!**

### 1 Portion frische Pfifferlinge

mit Schalotten und Kräutern in Rahmsauce, Petersilienkartoffeln

dazu:

zwei kleine Schnitzel aus der Butterpfanne	€ 17,90
zwei Schweinemedallions	€ 19,90



### „Pfifferlings-Pasta“

frische Bandnudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Frühlingslauch in Frischkäserahm **€ 14,50**

### 2018er Sommersemester – trocken Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz

*Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Chardonnay, Stachelbeere, Melone und frisch gepflückter Apfel machen diesen Wein so unwiderstehlich. Der perfekte Terrassenwein für den Sommer!!!*

**Gl. 0.2 € 5,60**

**Fl. 0.75 € 17,00**

## Das Beste zum Schluss- sommerliche Dessertauswahl!

### **„Kompliment“**

3 Kugeln zartschmelzendes Cremeeis mit Sahnehaube  
€ 4,50

### **„Beerenschmaus“**

Fruchtige Rote Grütze mit Vanilleeis  
€ 4,90

### **„Erdbeerbecher“**

feinstes Möwenpick Vanille- & Erdbeereis  
mit frischen Erdbeeren, Schlagrahm  
€ 6,50

### **„Nussknacker“**

zartschmelzendes Walnusseis auf mit knackigen Nüssen,  
Sahne und Krokant garniert  
€ 5,50

### **„Black & White“**

Bourbon- Vanille- und Schokoladeneiscreme  
mit Eierlikör und Schokosauce, Sahnehaube  
€ 5,50

### **„Panna Cotta“ von der Tonka-Bohne**

mit Mangowürfeln an Zitronensorbet  
€ 6,90

### **„Genieß den Sommer“**

Erdbeeren und Pfirsiche  
auf fruchtiger Eiscreme und Eierlikör, Schlagsahne  
€ 6,50

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