

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe

mit Klößchen, Gemüse und Eierstich

€ 5,50

Tomatencremesuppe

von der Strauchtomate mit frischen Kräutern

€ 5,50

Passierte Kartoffelsuppe

mit frischen Kräutern, Käsesplittern und Brotcroutons

€ 5,50

Leckere Kleinigkeiten

Knusprige Bratkartoffeln

mit geräuchertem Schnippelschinken, Gurke und zwei Spiegeleiern

€ 9,50

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Salatbeilage, Baguette

€ 8,50

Gebratene Serviettenknödel

mit frischen Champignons in Kräuterrahm

€ 8,50

Bayrische Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebeln und Kräutern

€ 9,50

Salatvergnügen

Knackig frische Salate

*im fruchtigen Vinaigrette-Dressing mit marinierten Streifen
von der Hähnchenbrust, frischen Früchten und Curry-Mango-Dipp*

€ 13,90

oder

*mit gebläutem Ziegenkäse im Zucchini-mantel,
Cranberry-Vinaigrette und Honig-Orangen-Sauce*

€ 13,90

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.

Wittlager Kartoffelplate

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

€ 11,90

oder

mit mediterranem Gemüse und Mozzarella

€ 11,90

oder

mit Birnenspalten und gebackenem Ziegenkäse

€ 11,90

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

€ 3,90

Das Beste aus Großmutter's Küche

Giesken Omas Sauerbraten

*geschmorter Rindsbraten an einer Rosinensamtsauce,
Blaukraut und abgeschmolzenen Kartoffelklößen*

€ 18,50

Krustenbraten aus der Schweinekeule

*an einer Braunbier-Zwiebelsauce, Krustenchips,
geschmorter Wirsing und Butterkartoffeln*

€ 14,50

Osnabrücker Grünkohlteller

mit Kasseler, zweierlei Kohlwurst und Bratkartoffeln

€ 13,90

Wildedelgoulasch vom Rotwild

*mit Waldpilzen in dunkler Schokoladensauce,
Williams-Birne mit Preiselbeeren und Butterspätzle*

€ 18,50

½ Bauernente

*Kross gegrillt, Thymian-Preiselbeersauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter*

€ 22,50

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

€ 3,90

Korrespondierende Weine finden Sie in der offenen Weinkarte auf dem Tisch.

Nicht der passende Wein dabei oder Sie können sich nicht entscheiden?

Spechen Sie uns einfach an!

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Bohmter Ratsherrentopf

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

€ 16,90

Niedersachsenteller

*gegrilltes Schweinemedailon und zartes Geflügelbrustfilet
mit Champignons in Rahmsauce, Brokkoliröschen und Röstinchen*

€ 15,90

Westfälisches Bauernschnitzel

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen, Bratkartoffeln

€ 14,90

Asshorns Landhausburger

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

€ 13,90

Filettöpfchen

*drei Schweinemedailons vom Grill auf Butterspätzle
mit Pfefferrahmsauce und Kirschtomaten*

€ 15,90

Geschnetzeltes nach Züricher Art

mit Wein abgelöscht, Champignons und Zwiebeln in Rahm und Röstinchen

€ 16,90

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

Aus dem Fischernetz

Der Skrei – Winterkabeljau von Mitte Januar bis März
an einem Krustentiersud, gestovtem Wirsing und Petersilienkartoffeln
€ 19,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf frischem Bauerngrünkohl, Bacon und Kartoffelstampf
€ 17,90

Gebratene Gnocchi-Taler
mit gebeiztem Nordmeerlachs an leichter Frischkäsecreme und Salatbouquet
€ 14,90

Damenwahl

Spaghettini
mit Birnenspalten in Gorgonzolasauce, Ruccola und gerösteten Nüssen
€ 12,90

Klein aber Fein
*zwei Schweinemedallions mit Pfirsichen belegt,
Curryrahmsauce, Preiselbeerdip und Baguette*
€ 13,90

Jägertoast
zwei Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, Salatbouquet und Baguette
€ 12,90

Dessertauswahl

Der Klassiker

gemischtes Cremeeis mit Schlagsahne und Fächerwaffel

€ 4,90

Beerenschmaus

Vanilleeis mit Roter Grütze

€ 5,50

Nußknacker

zartschmelzendes Walnusseis mit karamelisierten Nüssen, Sahne und Krokant garniert

€ 6,50

Dänischer Kaffeeklatsch

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

€ 5,90

Creme Brulée

mit Rohrzucker karamelisiert an beschwibsten Früchten

€ 6,90

Haselnuß-Eierlikör-Parfait

auf einem Beerenragout

€ 6,50

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