



ENDLICH WIEDER FRÜHLING

Liebe Gäste,
ganz bestimmt freuen Sie sich genauso wie wir hier im Landgasthaus Gieseke-Asshorn, dass er endlich da ist, der Frühling. Und was kann es Besseres geben, als sich nach einem Tag voller Gartenarbeit oder Frühjahrsputz am Abend so richtig verwöhnen zu lassen? Diese Aufgabe übernehmen wir richtig gerne und servieren Ihnen neben unseren beliebten Klassikern Vorspeisen und leichte Frühlingsspeisen mit Fisch oder Garnelen und spannende Weine. Lassen Sie es sich gut gehen. Sie haben es sich verdient.

Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50
Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Frühlingssamtsuppe – 6,50
Karotte | Mais | Zwiebel | Parmesanchip

Zur Vorspeise

Quetschkartoffel mit Räucherlachs – 11,00
Salatbouquet | Dipp | Kerne

Linse meets Garnele – 8,50
lauwarmer Belugalinsensalat | gebratene Riesengarnelen | Dipp



FrISCHE FrühlingSküche

Lachsforelle von der Nordhauser Mühle – 21,50
in Pergament gegart | Paprika | Zucchini | Fenchel | Drillinge

Mittelmeer-Tagliatelle – 15,50
Paprikacoulis | mediterranes Gemüse | Garnelen | Rucola

Saltimbocca vom Zander – 19,50
gebratener Spitzkohl | Linsen | Bacon | Kartoffelchen

Frühlingsscurry – 14,50
Brokkoli | Paprika | Erbsen | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU FISCH:

2019er Weißer Burgunder (trocken)
Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
rebsortentypische, feine Aromatik, präzise Frucht,
elegant mit sehr langem Abgang
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

2021er Scheurebe (halbtrocken)
Weingut Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
frisch und spritzig, mit harmonischem Süße-Säure-
Spiel, Aromen von Zitrone und Cassis
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,00

Salatvergnügen

Tolle-Knolle-Salat – 14,50
frische Salate | Kartoffeltaschen mit
Kräuter-Frischkäsefüllung |
Asshorns Dressing | Kartoffel-
creme | Baguette

Madame Chèvre – 15,50
Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse |
karamellisierte Nüsse | Apfel-
Vinaigrette-Dressing | Baguette



DER RIESLING DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders, aber immer
von deutschen Top-Winzern
Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00
Sprechen Sie uns an.

Liebblingsgerichte unserer Stammgäste

Westfälisches Bauernschnitzel – 15,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Bohmter Ratsherrenteller – 18,50

Steaks vom Rind und Schwein | Champignons |
Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | Speckböhnchen

Asshorns Landhausburger – 15,50

285 g Angus-Beef | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Bacon | Gouda | Pommes frites |
Salatbeilage

Asshorns Ladyburger – 13,50

unser Landhausburger mit kleinerem Patty (195 g)

Shared-Space-Teller – 16,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |
Asshorns Currysauce | Reistimbale

Niedersachsenteller – 17,00

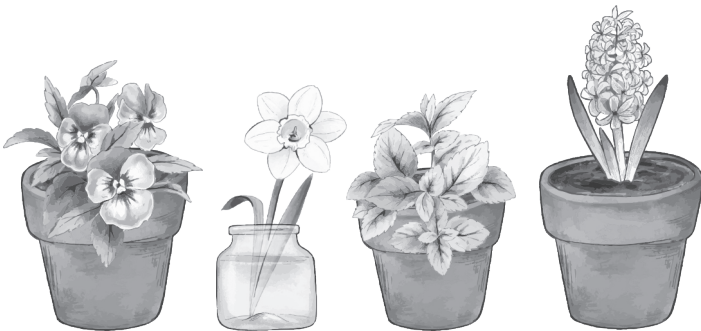
Geflügelbrustfilet | Schweinefilet | Rahm-
Champignons | Brokkoliröschen | Mandelbutter |
Kartoffelrösti

Räuberteller – 26,50

250 g Rumpsteak vom Angus Rind | Kräuterbutter |
Speckböhnchen | Röstkartoffeln

Klein, aber fein – 14,00

zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahm-
sauce | Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette



Sie vermissen was Süßes?

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessertkarte oder empfehlen Ihnen unser Tagesdessert. Sprechen Sie uns an.

Wittlager Kartoffelplate

Unsere regionale Antwort auf Pizza:

geriebene Kartoffeln mit Ei und Gries, in der Pfanne gebraten, mit Frischkäse-Quark-Creme bestrichen, mit lauter Leckereien belegt & zum Schluss mit Käse gratiniert

Plate „Schinken“ – 12,50

gekochter Schinken | frische Champignons |
Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ – 12,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Mediterran“ – 12,50

mediterranes Gemüse | Mozzarella | Rucola

...und dazu ein kleiner Beilagensalat in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 4,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

2020er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Knab, Endingen, Baden
heimische Früchte, fein ausbalancierte Säure, kompakter Körper, schöne Mineralität, harmonisch und mild, Trinkfreude pur!

Glas 0,2l – 7,00 / Flasche 0,75l – 22,00

2020er Rotling

Grossmann-Bergmann, Windesheim, Nahe
weiße und rote Rebsorten gemeinsam gekeltert, wunderschöne Fruchtaromen, leichte Säure, süffig und lecker, der perfekte Terrassenwein

Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,00



Auf Wiedersehen!

Vielen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal. Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter www.gieseke-asshorn.de oder bei

