



SEIT  1794

GIESEKE-ASSHORN

LANDGASTHAUS MIT HOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet unter www.asshorns.de oder bei  

Eine Liste der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können Sie jederzeit beim Servicepersonal anfragen. Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an. Dies werden wir nach Möglichkeit bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Zum Aperitif

Canonita Spritz (0,15l) – 6,50

Canonita de Mallorca | Prosecco | Orange

Pink Gin Fizz (0,15l) – 6,50

Gin | Himbeersirup | Prosecco | Limette

Monte Tonic (0,15l) – 6,50

Amaro Montenegro | Schweppes Indian Tonic Water

Aperol Maracuja Spritz (0,15l) – 6,50

Aperol | Prosecco | Maracuja

Lillet Wild Berry (0,15l) – 6,50

Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry

Alkoholfrei

Driver's Spritz (0,15l) – 6,00

Monin Bitter | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

Herbie (0,15l) – 6,00

Martini Vibrante | Schweppes Indian Tonic Water | Maracuja

Pink Cadillac (0,15l) – 6,00

Martini Floreale | Soda | Blutorange



Aus dem Suppenkessel

Giesken Omas Festtagssuppe – 6,50

Rinderkraftbrühe | Klößchen | Gemüse | Eierstich

Spargelcremesuppe – 6,50

Spargelstücke | Sahnehaube | Mandeln

Asiatische Spargelcremesuppe – 8,50

asiatische Aromaten | Garnele

Zur Vorspeise

Cremige Käse-Wölkchen – 8,50

Blätterteig | Feta | Salatbouquet | Kerne

Gebackener Camembert – 9,50

Preiselbeeren | Salatbouquet | frisches Baguette



ENDLICH SPARGELZEIT

Spargel klassisch

1 Pfd. (350g geschält) frischer Stangenspargel vom Bohmter Steinbrink – 19,50
Butterkartoffeln | zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise

dazu:

* zwei kleine Schnitzel + 9,50

* zwei Schweinemedallions + 10,50

* geräucherter Landschinken | gekochter Honigschinken + 8,50

* Rührei + 4,50

Spargel-Pasta

Tagliatelle mit frischem Spargel – 18,50
Spargel | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

Wittlager Kartoffelplate

Plate „Spargel“ – 14,50
frischer Spargel | gekochter Schinken |
Sauce Hollandaise | Rucola

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)
Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden
unser All-Time-Favourite: tolle Fruchtaromen,
spritziges, harmonisches Geschmacksbild
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,50



Salatvergnügen

Tolle-Knolle-Salat – 15,50

frische Salate | Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung |
Asshorns Dressing | Kartoffelcreme | Baguette

Madame Chèvre – 16,50

Blattsalate | gratinierter Ziegenkäse | karamellierte Nüsse |
Apfel-Vinaigrette-Dressing | Baguette

Fitness-Salat – 15,50

frische Salate | gebratene Geflügelbruststreifen |
Asshorns Dressing | Mango-Dipp | Baguette

Burger

Asshorns Landhausburger – 18,50

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

Marc's Burger – 18,50

fein geschnittenes Rind und Schwein | Krautsalat | Tomate |
Knoblauchsauce | Feta | Pommes frites | Salatbeilage

Veggie-Burger – 15,50

Kartoffel-Möhren-Rösti | Eisbergsalat | Tomate | Gurke |
Schmorzwiebeln | Gouda | Pommes frites | Salatbeilage



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
und zum Schluss mit Käse gratiniert

Plate „Schinken“ – 14,50

gekochter Schinken | frische Champignons | Tomaten | Rucola

Plate „Bolbec“ – 14,50

Birnenspalten | gebackener Ziegenkäse | Rucola

Plate „Griechenland“ – 14,50

Paprika | Zwiebeln | getrocknete Tomaten | Oliven | Rucola | Feta

...und dazu ein kleiner Beilagensalat

in unserem beliebten Apfel-Vinaigrette-Dressing – 5,00



Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Pannfisch – 25,50

fangfrische Fischfilets | Bratkartoffeln | Jans Senfsauce | Marktsalat

Westfälisches Bauernschnitzel – 18,50

Schmorzwiebeln | Speckstreifen | Bratkartoffeln

Bohmter Ratsherrenteller – 21,50

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

Shared-Space-Teller – 18,50

Geflügelbrustfilet vom Grill | Cocktailfrüchte |
Asshorns Currysauce | Reistimbale

Räuberteller – 29,50

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

Klein, aber fein – 16,50

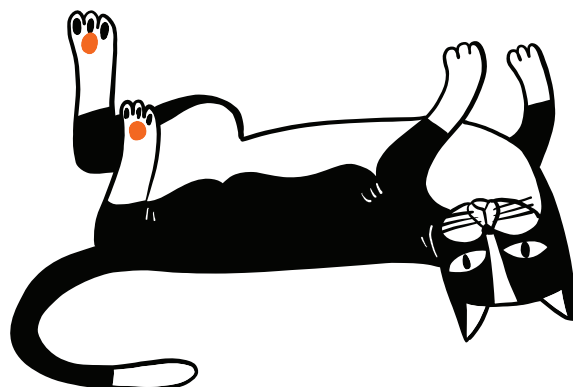
zwei Schweinemedallions | Pfirsiche | Curryrahmsauce |
Preiselbeerdip | Salatbeilage | Baguette

Niedersachsenteller – 19,50

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

Frühlingscurry – 15,50

Brokkoli | Paprika | Erbsen | Champignons | Kurkuma-Kokos-Sauce | Reis
optional dazu: drei gebratene Riesengarnelen + 7,50



Unsere Weinempfehlungen

2023er „RR“ Rivaner & Riesling (trocken)

Winzergenossenschaft Alde Gott, Ortenau, Baden
unser All-Time-Favourite: tolle Fruchtaromen,
spritziges, harmonisches Geschmacksbild
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 0,75l – 19,50

2022er Weißer Burgunder (trocken)

Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Baden
unkomplizierter Begleiter mit feiner Frucht,
saftig und mineralisch
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

2022er Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
elegant und komplex mit schöner Frucht, mine-
ralisch, feines Säurespiel
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

2022er Riesling (feinherb)

Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel Kues, Mosel
dezenteste Restsüße und angenehme Säure,
super fruchtig
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 24,50

2023er Rosé vom Spätburgunder (feinherb)

Weingut Meyer, Heuchelheim, Pfalz
einer unserer liebsten Sommerweine: fruch-
tig, spritzig, lecker
Glas 0,2l – 6,00 / Flasche 1l – 24,50

2020er Rosso di Toscana (trocken)

Fattoria Renzo Masi, Toskana, Italien
Cuvée (95% Sangiovese, 5% Colorino),
saftige Beeren, Noten von Nelke und Lakritz
Glas 0,2l – 6,50 / Flasche 0,75l – 20,50

DER RIESLING DER WOCHE

Jede Woche neu, jede Woche anders,
aber immer von deutschen Top-Winzern

Glas 0,2l – 7,50 / Flasche 0,75l – 23,50

Sprechen Sie uns an.

Nichts für Sie dabei? Fragen Sie nach unserer
geschlossenen Weinkarte und stöbern Sie
durch über 150 Positionen oder fragen Sie
nach unseren Lieblingen.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach
dem richtigen Wein.



Zum Dessert

Der Klassiker – 6,50

gemischtes Cremeeis | Schlagsahne | Schokosauce | Waffel

Nussknacker – 7,50

Walnusseis | karamellierte Nüsse | Schlagsahne | Karamellsauce

Dänischer Kaffeeklatsch – 7,00

Bourbon-Vanille-Eis in einem doppelten Espresso | Schokoladensauce | Schlagsahne

Beerenschmaus – 7,00

Bourbon-Vanille-Eis | Rote Grütze

DER KLEINE, SÜSSE ABSCHLUSS

Mini-Dessert – 3,50

wechselnde Cremespeisen im Miniglas

Sprechen Sie uns an.



Kaffeespezialitäten

Cafe Creme – 2,50

Cappuccino – 3,00

Espresso – 2,40

Milchkaffee – 3,80

Latte Macchiato – 3,50

Digestif-Empfehlungen

Holzfass Obstbrand (2 cl) – 4,00

Destillerie Lantenhammer

herrlich intensiv, aus reifen Äpfeln und Birnen, gelagert in Limousin-Eichenfässern, für Kenner

Grappa ‚La Diciotto Lune‘ (2 cl) – 4,90

Distilleria Marzadro

18 Monate in unterschiedlich großen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Eschen- und Akazienholz gelagert, sanft und harmonisch

Lantenhammer Edelbrände (2 cl) – 4,90

pure Frucht, ohne Aromen, vollmundiger Geschmack, mild und weich
z. B. Williamsbirne, Waldhimbeer, Marille, Sauerkirsch, Mirabelle

Lantenhammer Liköre (2 cl) – 4,50

traumhaft fruchtiges Bouquet, natürliche Frische, leichte Süße
z. B. Williams, Heidelbeer, Mirabelle, Sauerkirsch