

Verehrter Gast!

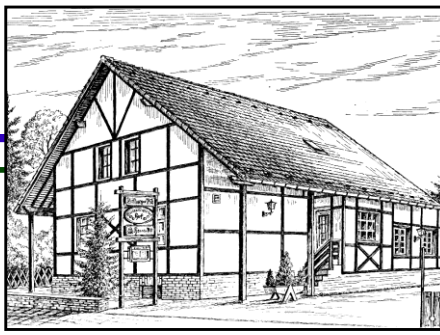
*Wir heißen Sie bei uns herzlich
willkommen! Unser Haus und die
gepflegte Gastlichkeit sollen dazu
beitragen, Ihnen einige Stunden der
Entspannung und Erholung zu bereiten.*

*Wir werden versuchen, alle Ihre
Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der
Aufenthalt im Restaurant in angenehmer
Erinnerung bleibt. Wir sind bestrebt,
stets jeden Gast zufrieden zu stellen.*

*Sollte uns dennoch ein Missgeschick
unterlaufen, so sagen Sie es bitte. Wir
sind für jeden Hinweis dankbar, der es
uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht
zu werden und diese zu erfüllen.*

*Wir würden uns freuen, Sie recht bald
wieder in unserem Hause begrüßen zu
dürfen.*

Ihre Familie Leupers



Vorspeisen kalt:

*Blattsalat „Landungsbrücke“
knackiger Blattsalat in Balsamico- Kräuterdressing
mit Räucherlachsstreifen € 11,90*

*Garnelencocktail „Madagaskar“
Garnelen in Cocktaildressing mit grünem
Pfeffer, Champignons und Tomatenstücken € 9,90*

*Thunfischcocktail „Mexico“
saftige Thunfischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Gurke
und Zucchini in pikantem Dressing € 8,80*

*Geflügelsalat „Manhattan“
zarte Geflügelstücke in Currycreme
mit Mandarinenfilets € 8,40*

Vorspeisen warm:

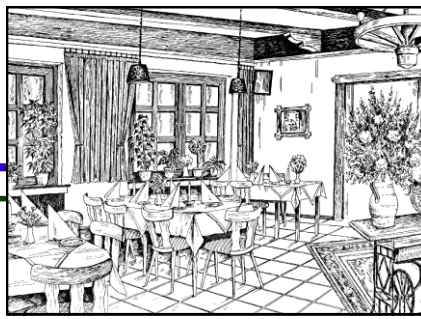
*Schneckenpfännchen „Art des Hauses“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Blattspinat, Hollandaise
und Knoblauchbutter gebacken, dazu Brotscheiben € 9,10*

*Champignonköpfe „Modena“
ganze Champignons, mit Kräuterbutter,
Zwiebeln und Käse gebacken € 8,90*



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!





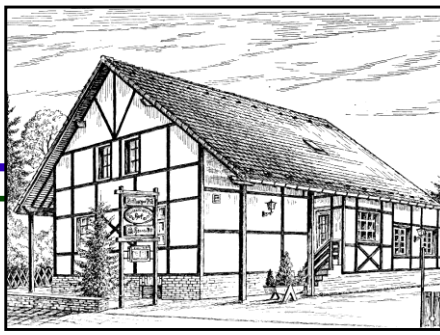
Aus dem Suppentopf:

- Zwiebelsuppe „Art des Hauses“*
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Holländer Käse überbacken € 5,40
- Petersiliencremesuppe „Helgoland“*
cremige Suppe von Petersilie mit Garnelen
und Sahnehaube € 5,80
- Rinderkraftbrühe „Schwäbische Art“*
kräftige Rinderbrühe mit Maultaschenscheiben,
Gemüsewürfeln und Schnittlauch € 5,60
- „Tomatencremesuppe“*
eine fruchtige Tomatensuppe mit Kräutern,
Tomatenstücken und Sahnehaube € 4,90
- Cremesuppe „Vicki“*
cremige Möhrensuppe mit Möhrenstücken
und Schnittlauchsahne € 4,60

Alle Suppen auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

Nudelgerichte:

- Fortellini „Milano“*
gefüllte Nudeltaschen in Sahnesoße mit Champignons
und Schinkenstreifen, mit Käse überbacken € 9,70
- „Kirtennudeln“*
Spaghetti in pikanter Fleischsauce mit Paprika, Champignons
und Oliven mit Parmesan überbacken € 10,30



Hauptgerichte:

Tafelspitz „Niederrhein“
gekochter Tafelspitz in Schnittlauch- oder Meerrettichsoße
dazu Blumenkohl und Kartoffeltalern € 15,90

Piccata „Milanese“
Puten- und Schweinefilet in Käse- Eihülle gebraten,
auf Tomatenspaghetti € 16,90

Filetspitzen „Försterin“
gem. Filetspitzen in Pfefferling- Kräutersoße
dazu Kartoffeltaler € 16,80

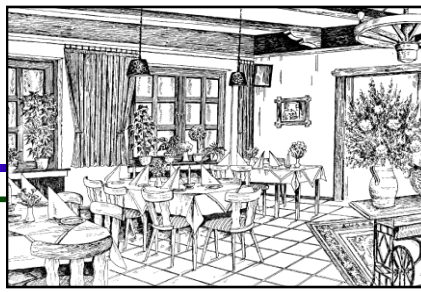
„Briepfanne“
Schweinefilet am Stück gebraten, auf Champignonspätzle
mit Brie überbacken und Rahmsoße € 17,90

Maispouardenbrust „Art des Hauses“
knusprige Maispouardenbrust auf Blattspinat
in Rahm dazu Kroketten € 15,70

Rumpsteak „Provencale“
rosa gebraten, unter der Kräuterkruste mit Grilltomate,
Pfefferrahmsoße und Pommes- Frites € 22,90

Gerne verpacken wir Ihr übrig gebliebenes Essen, berechnen

aber je nach Aufwand 0,50 € bis 1,50 € !



Hauptgerichte:

Schweinefiletspieß „Dubbarý“

*Schweinefiletstücke am Spieß saftig gebraten an Kräutersoße mit
gebackenem Blumenkohl und Kroketten € 16,80*

Schweinerückensteak „Giesenkirchen“

*saftig gebraten, auf grünen Speckbohnen
dazu Rahmsauce und Kroketten € 14,90*

Putensteak „Tono“

*gebratenes Putensteak mit Thunfisch, Schinkenstreifen, Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaler € 16,30*

„Pfeffersteakteller“

*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Pfefferrahmsauce,
dazu Broccoli und Rösti € 19,90*

Schnitzelecke:

„Jägerschnitzel“

*paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
und Kroketten € 14,50*

„Pizzaschnitzel“

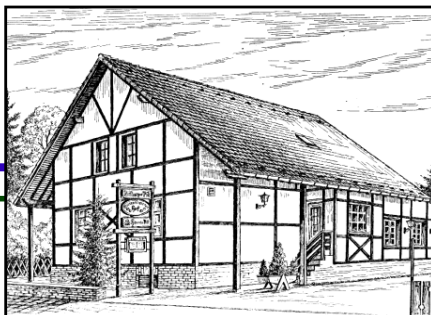
*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,
dazu Pommes- Frites € 15,10*

„Hawaiischnitzel“

*Putenschnitzel paniert gebacken mit Ananascheiben, Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaler € 15,60*

„Bauernschnitzel“

*Puten- und Schweineschnitzel paniert gebacken auf Bratkartoffeln
mit zwei Spiegeleiern € 15,90*



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Forelle „Müllerin“ (grätenfrei)
Forellen in brauner Butter gebraten
dazu Salat und Kartoffeln € 17,60*

*Riesengarnelen „Gärtnerin“
in Knoblauchbutter gebraten dazu Kartoffelschiffchen
mit Tomaten- Blattspinat gefüllt € 19,90*

*Zanderfilet „Büsum“
in brauner Butter mit Garnelen und Kapern gebraten
dazu Kartoffeln € 18,60*

*Schollenfilet „Bali“
panierte Schollenfilets mit Früchten in Curryhollandaise
überbacken dazu Kartoffeltaler € 16,90*

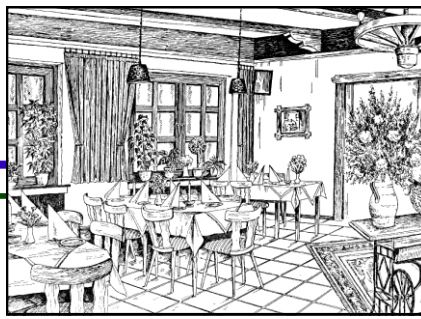
*Lachslasagne „Kieler Bucht“
dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,
mit Käse überbacken, an Dillsauce € 18,90*

Sollte es Ihnen gut geschmeckt haben, sagen Sie es bitte weiter !

Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

Beachten Sie auch unsere Angebote
auf den Speisetafeln!!!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter
www.giesenkirchener-hof.de



Genießen Sie ab zwei Personen:

Überraschungsmenü „Giesenkirchener Hof“

*3-, 4-, oder 5 - Gang - Menü,
nach Kreationen des Chefs.
Lassen Sie sich überraschen!*

<i>3 - Gang - Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 25,90</i>
<i>4 - Gang - Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>5 - Gang - Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 38,90</i>

*Zu allen Überraschungsmenüs servieren wir Ihnen zum Abschluss
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



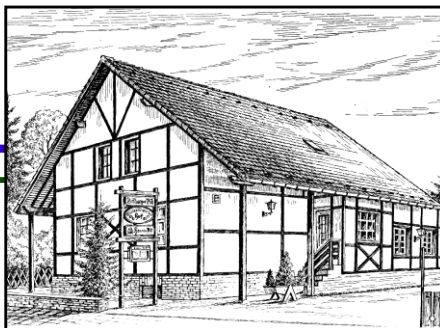
Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderausgang!

Einige Gerichte in unserer Speisekarte enthalten Zutaten wie z. B.

Milch, Mehl, Eier, Fisch etc., die Allergien auslösen können.

*Sollten Sie auf mindestens eines der 14 Hauptallergenen reagieren,
setzen Sie sich bitte vor der Zusammenstellung Ihrer Speisen mit der*

Bedienung in Verbindung!



Für unsere kleinen Gäste bis zwölf Jahren
empfehlen wir:



„Mogli“
Spaghetti mit Sc. Bolognese € 4,10



„Balu“
Schweinefiletgeschnetzeltes in
Champignonrahmsauce mit Spätzle € 5,70



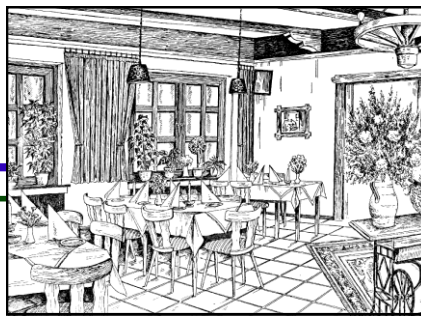
„Baghira“
Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,
Möhren und Pommes-Frites € 5,20



„Shir-Kan“
kleines Puten und Schweinefilet mit
Rahmsöße, Erbsen und Kroketten € 6,10

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!

(Preisnachlass € 1,50)



Für den kleinen Appetit:

„Eiertoast“

Toastbrot mit Kochschinkenscheiben, Eischeiben,
Tomatenstücken und Käse überbacken € 6,80

„Gebackene Brietaler“

bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 7,90

„Pustatoast“

Schweinefilet auf Toast mit pikantem Paprika,
Zwiebeln, Champignon Gemüse und
Pfeffer- Hollandaise überbacken € 9,70

„Currywurst“

Herzhafte Currywurst in pikanter Soße
mit Pommes Frites € 8,70

Toast „Jagdschlösschen“

gebratene Maispouardenbrust auf Toast Speckchampignons,
Hollandaise und Käse überbacken € 9,90

Salatteller „Sommerfrische“

bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in French Dressing ,mit
Schinkenstreifen, Eischeiben, Käsestreifen und Oliven € 11,90

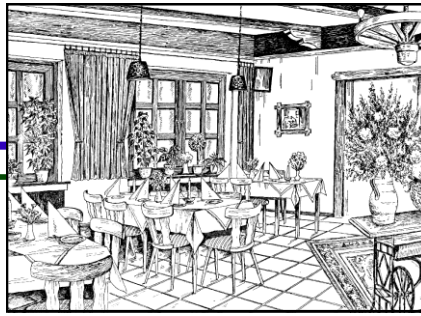
gemischter Salat in Frenchdressing

kleine Portion € 4,10

große Portion € 5,60

Mayonnaise oder Ketchup € 0,50

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



Desserts

„Fürst Pückler“
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,
mit Mandeln, Schokoraspeln und Sahne € 4,90

„Apfelpalatschinken“
Pfannkuchen mit Apfelfüllung, Vanilleeis,
Sahne und Mandeln € 8,60

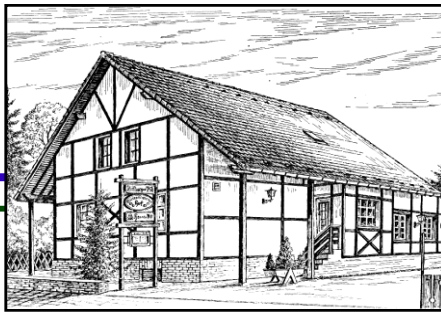
„Eierlikörbecher“
Schokoladeneis mit Eierlikör,
Krokantstreusel und Sahne € 5,80

„Rote Grütze“
Beerengrütze mit Vanilleeis
und Sahne € 5,60

„Amarenabecher“
Vanilleeis mit Amarenakirschen
Mandeln und Sahne € 5,90

„Birne Helene“
Vanilleeis mit Birnenfächer, Schokoladensoße,
Sahne und Mandeln € 5,10

Kindereis „Harlekin“
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel
und Sahne garniert € 3,40



Biere

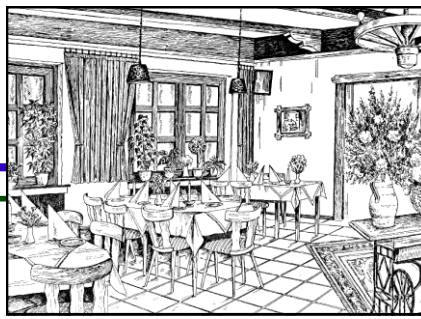
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 2,90</i>

Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Eistee</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</i>

Aperitifs

<i>Martini dry, med., rosso</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Sherry dry, bianco, cream</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Campari Orange, Soda</i>	<i>cl 4</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Kir, Kir Royal</i>	<i>l 0,1</i>	<i>€ 5,50</i>



Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Wacholder</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,40
<i>Obstler</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Sambuca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,30
<i>Wodka</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Kimbeergeist</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Kirschwasser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Williamsbirne</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Malteser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Remy Martin</i>	<i>cl 2</i>	€ 4,10
<i>Asbach</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Rum</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Ouzo Plomari</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,30

Liköre

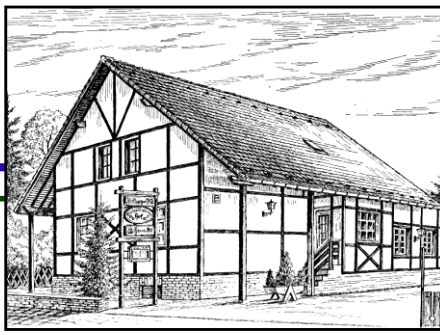
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

Bitter / Halbbitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Jägermeister</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Underberg</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,90
<i>Ramazotti</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40
<i>Averna</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,40

Edelbrände

<i>O-De-Vie Mirabelle</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Kirsch</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Framboise</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Calvados</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90
<i>O-De-Vie Williams</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,90



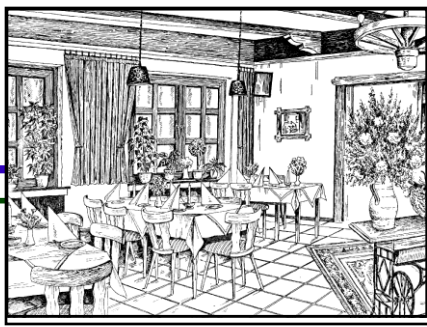
Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,10</i>	<i>l. 0,25 € 6,00</i>	<i>l. 0,5 € 12,00</i>
<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,00</i>	<i>l. 0,25 € 5,80</i>	<i>l. 0,5 € 11,60</i>
<i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,20</i>	<i>l. 0,25 € 6,20</i>	<i>l. 0,5 € 12,40</i>
<i>Merlot Rose trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,35</i>	<i>l. 0,25 € 6,50</i>	<i>l. 0,5 € 13,00</i>
<i>Merlot Rouge Vin de Table, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>
<i>Schinderhannes mild</i>	<i>l. 0,15 € 3,05</i>	<i>l. 0,25 € 5,90</i>	<i>l. 0,5 € 11,80</i>
<i>Merlot Rotwein lieblich</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>

Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“
aus der Sektkellerei*

Schloss Rheinberg, Brut € 18,90



Flaschenweine

Weißwein:

Ulrich Langguth's
Riesling Hochgewächs, feinherb € 20,70

Weinmanufaktur Kremstal
Grüner Veltliner, Kabinett, trocken € 17,90

Rose Weine:

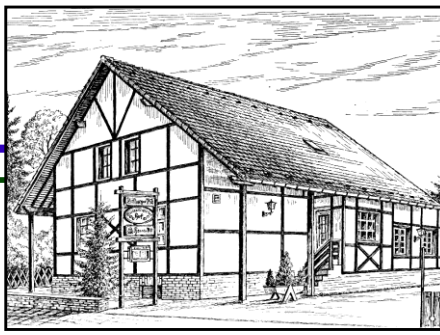
Table Mountain Rose
Wine of Origin Western Cape,
Drostdy Wineries, trocken € 19,90

Markgräfler Weißherbst
Zb.A, halbtrocken € 19,10

Rotweine:

Waldulmer
Spätburgunder Rotwein, trocken € 20,90

San Esteban
Rioja, Tempranillo € 17,40



Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 2,30
<i>Glas Tee</i>	€ 2,10
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,70
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 2,90
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 3,30