

Verehrter Gast!

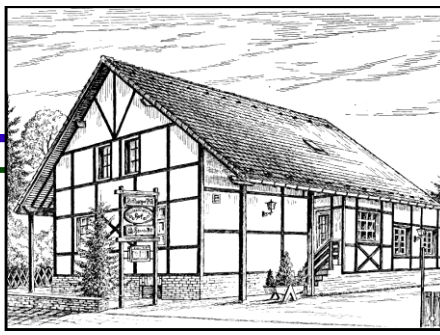
*Wir heißen Sie bei uns herzlich
willkommen! Unser Haus und die
gepflegte Gastlichkeit sollen dazu
beitragen, Ihnen einige Stunden der
Entspannung und Erholung zu bereiten.*

*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 „Wintertraum“

*knackiger Blattsalat in Balsamicodressing mit
Garnelen und Pinienkernen* € 10,90

Garnelencocktail „Vierlanden“

*zarte Garnelen in Chilicreme mit Champignons, Oliven
und Tomatenstücken* € 9,20

Räucherlachsteller „Schweizer Art“

*Räucherlachsscheiben auf Röstitalern mit
Kräutercreme, bunt garniert* € 11,20

Artischockenherzen „Meran“

*in Tomaten- Vinaigrette mit zartem Lachsschinken
bunt garniert* € 9,90

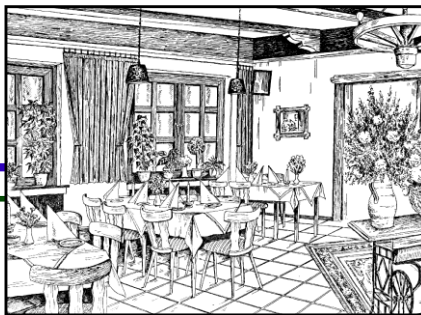
Vorspeisen warm:

Schneckenpfännchen „Art des Hauses“

*1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Blattspinat,
Hollandaise und Knoblauchbutter
gebacken, dazu Brotscheiben* € 9,10

Champignonköpfe „Waidmann“

*mit Zwiebeln und Paprika in
Kräuterbutter gebraten* € 8,10



Aus dem Suppentopf:

Zwiebelsuppe „Art des Hauses“
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Holländer Käse überbacken € 5,40

Schneckenrahmsuppe „Elsässer Art“
cremige Suppe mit Gemüswürfeln, Schneckenstücken,
Pernot und Kräutern € 5,90

Rinderkraftbrühe „Tirol“
kräftige Rinderbrühe mit Spinatklößchen
und Schnittlauch € 5,30

Cremesuppe „Kräuterfee“
Cremesuppe von Zucchini, mit Tomatenstücken,
Sahnehaube und Kräutern € 5,10

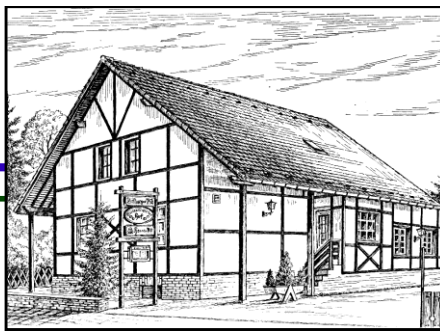
Kühnerbrühe „Royal“
kräftige klare Kühnerbrühe mit Reis,
Eistich und Spargel € 4,90

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

Nudelgerichte:

Tortellini „Carbonara“
gefüllte Nudelschleifen in einer Sahnesauce mit Schinken und
Champignons, mit Käse überbacken € 9,10

Spaghetti „Tonno“
Spaghetti mit Thunfisch und Champignons in
pikanter Sauce, mit Parmesan überbacken € 8,90



Kauptgerichte:

Sauerbraten „Rheinische Art“

*in Mandel- Rosinensauce mit Kartoffelklößen und
Preiselbeer- Apfelkompott* € 14,60

„Puszta- Teller“

*Schweinefilet und Putenfilet auf Röstietalern, mit einer
pikanten Garnitur aus Paprika, Zwiebeln und
Champignons dazu Pfefferhollandaise* € 15,60

„Kirtenpfanne“

*gem. Filetspitzen mit Champignons, Speck, Paprika und Zwiebeln
in pikanter Sauce dazu Röstietaler* € 16,40

Schweinefilet „Gorgonzola“

*Schweinefilet mit Gorgonzola Rahmsauce dazu
Blumenkohl und Kroketten* € 16,40

Kalbsleber „Calvados“

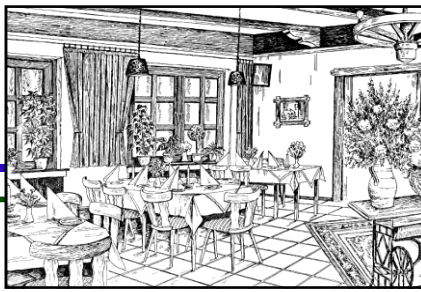
*saftige gebratene Kalbsleberscheiben an Calvadossauce mit Apfelspalten
dazu Blattsalat in Balsamico und Kartoffeltaler* € 17,60

Rumpsteak „Bauern Art“

*rosa gebraten, mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Pommes Frites* € 22,90

„ A La Poivre“

*Puten- und Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, dazu
Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln* € 16,80



Hauptgerichte:

Putensteak „Florida“

saftig gebraten, mit Pfirsichhälfte, Schinkenstreifen und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kartoffeltaler € 15,70

Kirschbraten „Waidmann“

geschmorte Kirschkeule in Wacholderrahmsauce, dazu Mandelbroccoli und Kroketten € 18,90

Schweinerückensteak „Hausmütterchen“

saftig gebraten, mit Rahmwirsing dazu Kroketten € 18,10

Schweinefiletspieß „Du- Patron“

Schweinefilet im Speckmantel am Spieß gebraten auf Tomatenspaghetti, mit Pfefferrahmsauce € 17,90

Kähnchenbrust „Florentin“

gebratene Poulardenbrust auf Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken, dazu Herzoginkartoffeln € 14,90

Schnitzelecke:

„Jägerschnitzel“

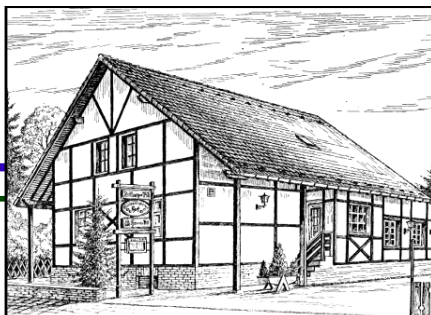
zwei panierte Schweineschnitzel an Champignonsauce mit gemischtem Salat dazu Kroketten € 14,90

„Pizzaschnitzel“

großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken, dazu Pommes- Frites € 13,90

„Floridaschnitzel“

panierte Kähnchenbrust mit Früchten in Curryhollandaise überbacken dazu Kartoffeltaler € 14,30



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

Fischpfanne „Bornholm“

*Rotbarschfilet in Käse Eihülle, gebacken
auf Champignonrahmnudeln*

€ 15,60

Zanderfilet „Grenoble“

*in brauner Butter mit Kapern und Kräutern gebraten,
dazu Salzkartoffeln*

€ 17,10

Schollenfilet „Büsumer-Art“

*in Eihülle gebraten, mit Speckwürfeln, Garnelen und
Croutons, dazu Kartoffeln*

€ 15,80

Fischklöße „Giesenkirchener-Hof“

*zarte Fischklöße auf Blattspinat mit Dillhollandaise
und Kartoffeltalern*

€ 16,60

Garnelen „Orly“

*Riesengarnelen im Kartoffelmantel knusprig gebacken an Knoblauch-
Kräutersauce dazu Salat und Butterreis*

€ 18,60

Bismarckhering „Seemanns Art“

*mit Zwiebelringen und Schnittlauch bunt garniert,
dazu Bratkartoffeln*

€ 9,90

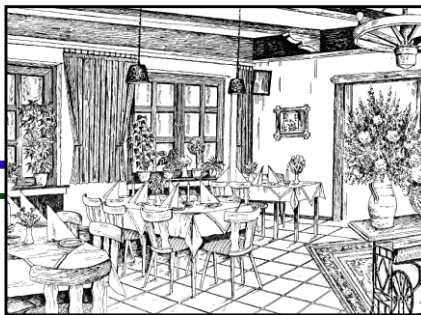
Lachslasagne „Kieler Bucht“

*dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat, Nudelplatten,
und Käse überbacken, an Dillsauce*

€ 12,60

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

*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>€ 24,90</i>
<i>4 - Gang - Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 31,90</i>
<i>5 - Gang - Menü</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 36,90</i>

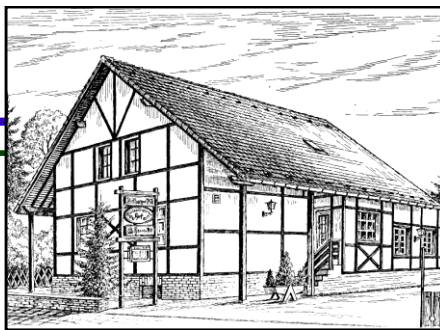
*Zu allen Überraschungsmenüs servieren wir Ihnen zum Abschluss
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



*Beachten Sie auch unsere Angebote
auf den Speisetafeln!!!*

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:



„Papa-Schlumpf“

*kleine Frikadellen in Champignonrahmsauce
mit Kroketten*

€ 4,60



„Fauli“

*Fischstäbchen mit Blattspinat
und Kroketten*

€ 4,80



„Schlumpfina“

*panierte Hähnchenbrust mit Erbsen,
Pommes- Frites und Ketchup*

€ 5,90

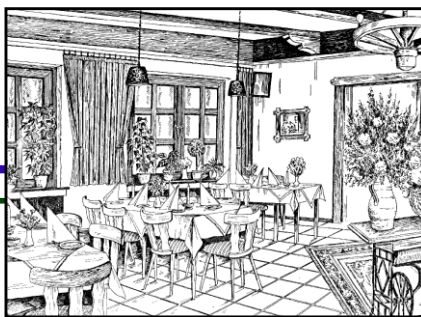


„Farmi“

*Nudeln mit Champignons und Schinken in
Sahnesoße mit Käse überbacken*

€ 4,70

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen
unserer Haupt- und Fischgerichten!
(Preisnachlass € 1,50)



Für den kleinen Appetit:

Schnitzeltoast „Art des Hauses“
paniertes Schweineschnitzel auf Toast mit Tomatenscheiben,
Schinkenstreifen und Käse überbacken € 8,90

„Gebackene Brietaler“
bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 7,90

Toast „Tonno“
Paprika, Zwiebeln, Champignons und Thunfisch auf
Toast mit pikanter Bearnaise überbacken € 8,50

„Käsespätzle“
frische Spätzle in Käsesauce mit Schinkenstreifen
und Schnittlauch € 8,70

„Herrentoast“
Puten- und Schweinefilet mit pikanten Champignons,
Hollandaise und Käse überbacken € 9,80

Salatteller „Gourmet“
bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in Frenchdressing,
mit gebratenen Schweinefiletscheiben und Oliven € 12,90

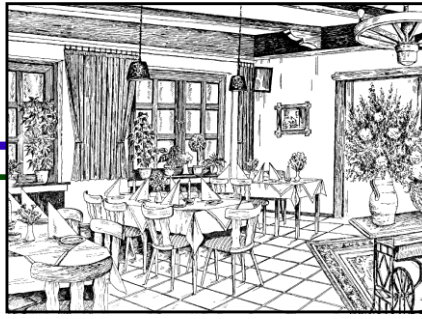
gemischter Salat in Frenchdressing

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*

„Birne Helene“

*cremiges Vanilleeis mit Birnenfächer Sahne,
Schokosauce und Mandeln € 5,60*

„Apfelküchle“

*warme Apfelringe in Backteig mit Zimt und Zucker
dazu Sahne und Vanilleeis € 8,20*

„Eisbecher „New Zealand“

*cremiges Erdbeereis mit Kiwistücken, Fruchtsauce,
Sahne und Schokoraspel € 5,10*

„Amarenaisbecher“

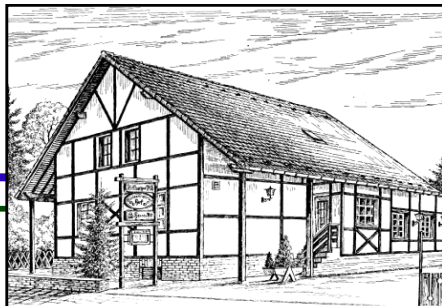
*Amarenakirschen mit Vanille- und Schokoladeneis,
Sahne und Mandeln € 5,40*

„Cassissorbet“

*fruchtiges Cassiseis, mit Sekt und
Cassis aufgefüllt € 5,80*

Kindereis „Karlekin“

*drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel
und Sahne garniert € 3,40*



Biere

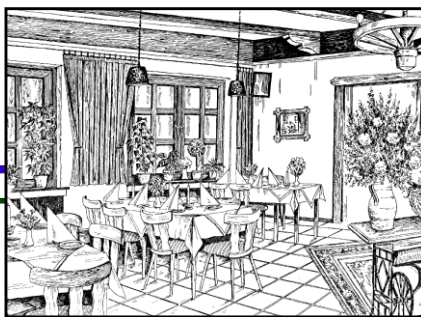
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Bolten Landbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>

Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Eistee</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</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

Liköre

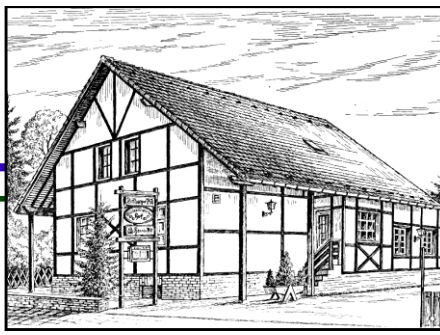
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

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



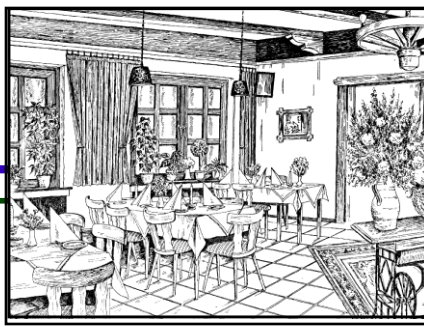
Offene Weine:

<i>Keitersheimer Maltesergarten</i> <i>Gutedel 2b.A, trocken</i>	l. 0,25 € 5,50	l. 0,5 € 11,00
<i>Kremser Weinzierl, Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i>	l. 0,25 € 5,80	l. 0,5 € 10,60
<i>Zieler Sonnenstück Spätburgunder</i> <i>Weißherbst 2b.A, halbtrocken</i>	l. 0,25 € 5,70	l. 0,5 € 11,40
<i>Cotes de Provence Rose</i> <i>Château Galoupet AOC, trocken</i>	l. 0,25 € 6,00	l. 0,5 € 12,00
<i>Merlot Rouge</i> <i>Vin de Table, trocken</i>	l. 0,25 € 5,60	l. 0,5 € 11,20
<i>Flonheimer Adelberg</i> <i>Müller-Thurgau Kabinett, Kessler Zink, mild</i>	l. 0,25 € 5,40	l. 0,5 € 10,80
<i>Dornfelder Rotwein</i> <i>lieblich</i>	l. 0,25 € 5,60	l. 0,5 € 11,20

Sekt:

Kausmarke „Giesenkirchener Hof“
aus der Sektkellerei

Schloss Affaltrach, Brut € 18,90



Flaschenweine Weißwein:

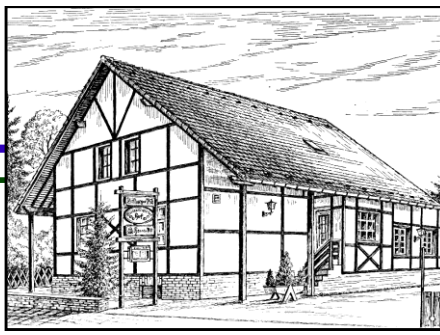
<i>2009er Grillo Viognier Corte Tbla, trocken</i>	€ 18,30
<i>2005 er Château Anniche Blanc A.C. Château Vignobles, trocken</i>	€ 17,80
<i>2004 er Ulrich Langguth`s Riesling Kochgewächs, feinherb</i>	€ 20,70
<i>2014 er Weinmanufaktur Kremstal Grüner Veltliner, Kabinett, trocken</i>	€ 17,90

Rose Weine:

<i>2007 er Table Mountain Rose Wine of Origin Western Cape, Drostdy Wineries , trocken</i>	€ 19,90
<i>2013er Markgräfler Weißherbst 2b.A, halbtrocken</i>	€ 19,10

Rotweine:

<i>2012er Waldulmer Spätburgunder Rotwein, trocken</i>	€ 20,90
<i>2007 er San Esteban Rioja, Tempranillo</i>	€ 17,40



Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 1,90
<i>Glas Tee</i>	€ 1,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,50
<i>Espresso</i>	€ 2,10
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,30
<i>Cappuccino</i>	€ 2,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,10
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 2,40
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 2,80