

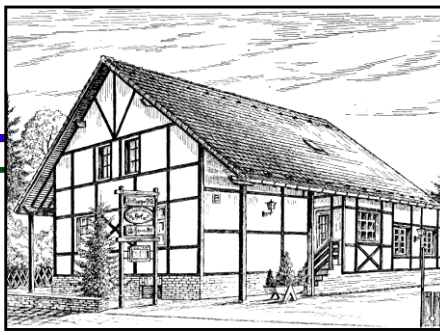
Verehrter Gast!

*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 „Giesenkirchen“
knackiger Blattsalat in Himbeerdressing, mit geräuchertem
Forellenfilet und Pinienkernen € 10,90

Heringscocktail „Madagaskar“
Heringsfiletstücke in Cocktaildressing, mit grünem
Pfeffer und Tomatenstücken € 7,80

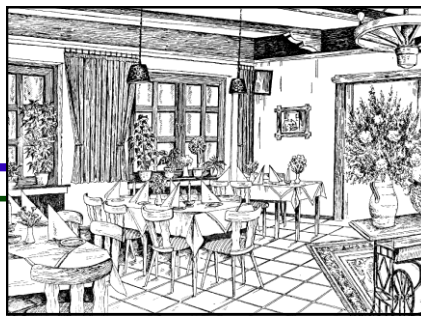
Poulardensalat „Blume von Hawaii“
zartes Poulardenbrustfleisch in Currycreme,
mit gemischten Früchten € 8,20

Melonenspalten „Grishuna“
zarte Honigmelone, mit geräuchertem
Schwarzwälder Katenschinken € 9,30

Vorspeisen warm:

Schneckenpfännchen „Art des Hauses“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Tomatenstücken
und Zwiebelbutter gebacken,
dazu Brotscheiben € 9,10

Champignonköpfe „Aioli“
ganze panierte Champignonköpfe,
mit Knoblauchcreme € 8,10



Aus dem Suppentopf:

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

Krabbensuppe „Helgoland“
cremige Krabbensuppe, mit Erbsen
und Dillsahne € 5,90

Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“
kräftige Rinderbrühe, mit Markbällchen,
Gemüsewürfeln und Schnittlauchröllchen € 5,60

Currycremesuppe „Mulligatawny“
fruchtige Currycremesuppe mit Reis,
Banane und Mandelsahne € 5,10

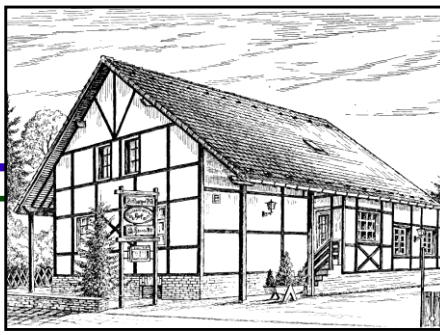
Oxtail „Jäger Art“
klare Ochschwanzsuppe mit
Champignonscheiben und Kräutern € 5,80

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

Nudelgerichte:

Bandnudeln „Anna- Marie“
Bandnudeln in Knoblauchsauce, mit Blattspinat, Meeresfrüchten
und Parmesan überbacken € 9,10

Gnocchi „Gärtnerin“
kleine italienische Kartoffelbällchen in Gemüse- Kräutersauce
mit Käse überbacken € 8,90



Hauptgerichte:

Tafelspitz „Flämisch“

saftig gekocht in Schnittlauch- oder Meerrettichsauce, dazu

Blumenkohl und Kartoffeltaler € 14,90

gemischte Filetspitzen „Indisch“

saftiges Geschnetzeltes von Schwein und Puter in fruchtiger

Curryrahmsauce mit Fruchtstücken, dazu Butterreis € 15,60

„Badische Spätzlepfanne“

zwei kleine Schweinesteaks auf Gemüsespätzle,

dazu Pfefferrahmsauce € 15,70

„Kanseatenteller“

Schweinefilet, auf Röstkartoffeln, mit

Bohnenbündchen, Grilltomate und Sc. Bearnaise € 17,90

„Italiano“

Puten- Schweinefilet auf Blattspinat mit Tomatenstücken,

und Käse überbacken dazu Kroketten € 16,60

Rumpsteak „Strindbergh“

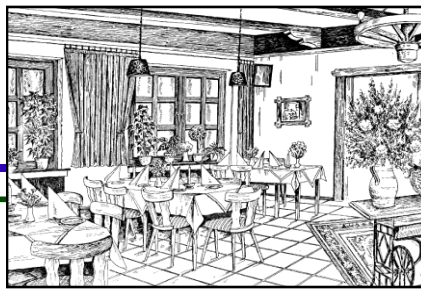
rosa gebraten, unter einer Senf-Zwiebelkruste an

Rotweinsauce, dazu Pommes- Frites € 22,90

Putenfilet „Försterin“

saftig gebraten, auf Röstitalern mit pikanten Speckchampignons,

Hollandaise und Käse überbacken € 15,90



Hauptgerichte:

Putensteak „Schwedisch“

*saftig gebraten, an Rahmsauce mit Backpflaumen, dazu
Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln*

€ 16,10

Grillspieß „Australia“

*saftige Steaks von Puter, Schwein und Rind,
mit gebackenem Blumenkohl Grilltomate,
Kräuterbutter und Pommes- Frites*

€ 18,90

Schweinerückensteak „Niederrhein“

*saftig gebraten an dicken Bohnen in Rahm,
dazu Kartoffeltaler*

€ 13,10

Lammhaxe „Bretagne“

*saftig in Rotwein geschmort dazu Bohnen
und Herzoginkartoffeln*

€ 19,90

Hähnchenbrust „Milano“

*zarte Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten auf Rizzi-Bizi
an Champignon-Weißweinsauce*

€ 14,90

Schnitzelecke:

„Zigeunerschnitzel“

*zwei panierte Schweineschnitzel an pikanter Paprika,
Zwiebel-Champignonsauce dazu Pommes- Frites*

€ 14,90

„Pizzaschnitzel“

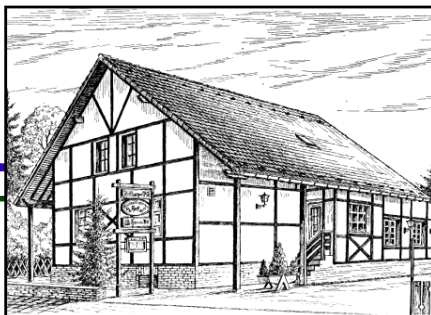
*Großes paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,
dazu Pommes- Frites*

€ 13,90

Schweineschnitzel „Gordon- Bleu“

*mit Käse und Kochschinken gefülltes Schweineschnitzel
mit Blattsalat und Pommes- Frites*

€ 15,30



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

Fischpfanne „Bornholm“
Rotbarschfilet in Eihülle gebacken
auf Gemüse Nudelnest mit Dillhollandaise € 15,90

Zanderfilet „Florentien“
gebraten auf Blattspinat in Rahm
dazu Kartoffeltaler € 17,60

Schollenfilet „Asia“
in Eihülle gebraten, mit Früchten in Curryhollandaise
überbacken dazu Butterreis € 14,90

Fischgrillteller „Giesenkirchener-Hof“
verschiedene Fischfilets und Speck gebraten auf weißer
Pfeffer- Lauchsoße dazu Röstietaler € 19,60

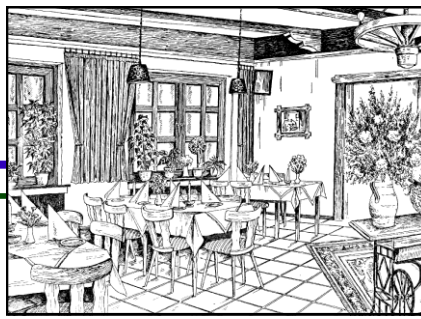
ganze Forelle „Müllerin“ (Grätenfrei)
in brauner Butter gebraten dazu gemischter Salat
und Kartoffeln € 16,90

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>

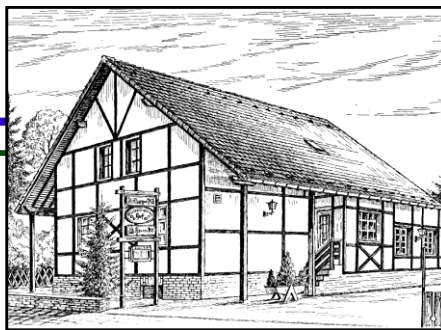
*Zu allen Überraschungsmenüs servieren wir Ihnen zum Abschluss
wahlweise Kaffee, Cappuccino oder Espresso !*



*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:



„Micky Maus“
Rührei mit Erbsen, Möhren
und Kroketten

€ 3,60



„Minni Maus“
Schinkenspätzle in Rahmsauce

€ 4,20



„Pluto“
Bockwurst mit Pommes- Frites

€ 4,60

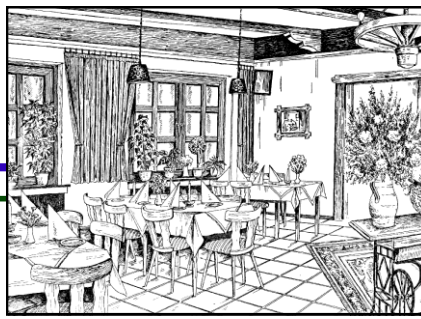


„Goofy“
Kahnchenknusperhappen mit Erbsen und
Pommes- Frites

€ 5,80

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte

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



Für den kleinen Appetit:

„Schollenfilet im Salatbett“

*panierte gebackene Schollenfilets
auf knackigem gem. Salat*

€ 8,90

„Gebackene Brietaler“

bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast

€ 7,90

„Holländertoast“

*Schweinerückensteak auf Toast, mit Tomatenscheiben
und Käsehollandaise überbacken*

€ 9,50

Poulardentoast „Maryland“

*gebratene Poulardenbrust auf Toast mit Früchten
in Currybearnaise überbacken*

€ 8,70

Toast „Mexico“

*kleines rosa gebratenes Rumpsteak auf Toast, mit Zwiebel,
Champignons, Paprika und Kräuterbutter*

€ 13,80

Salatteller „Oranje“

*bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in Frenchdressing,
mit gebackenen Camembertalern Peperoni und Oliven*

€ 11,90

gemischter Salat in Frenchdressing

kleine Portion

€ 4,10

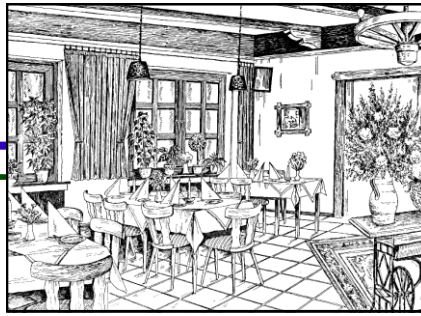
große Portion

€ 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*

*„Bananensplit“
Vanille- und Schokoladeneis mit
Bananenstücken, Schokoladensauce,
Sahne und Krokantstreuseln € 5,60*

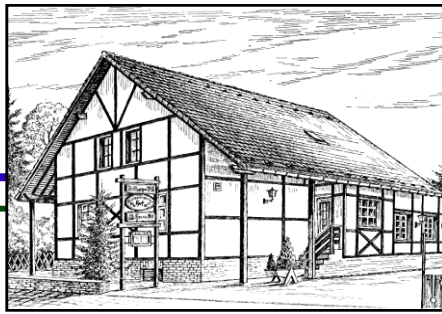
*„Quarknocken“
warme Quarknocken im Knusperkleid
dazu Sahne und Vanilleeis € 8,20*

*„Schwarzer Mohr“
Vanilleeis mit Schokoladensauce,
Mandeln und Sahne € 5,10*

*„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Kirschen,
Sahne und Mandeln € 5,90*

*„Sanfter Engel“
Fruchtiger Orangensaft, mit Vanilleeis
und Sahne € 4,80*

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



Biere

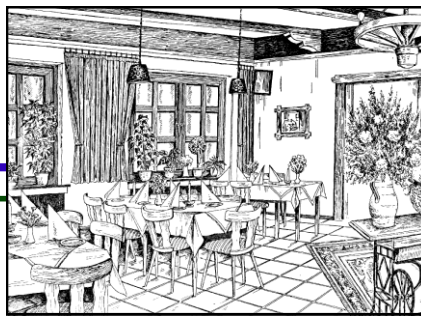
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€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

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

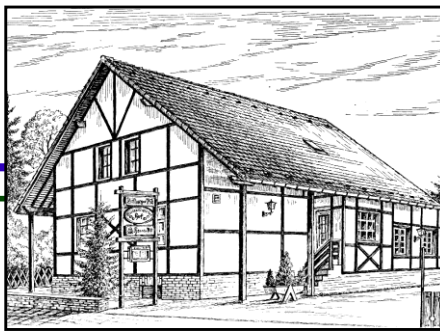
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

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



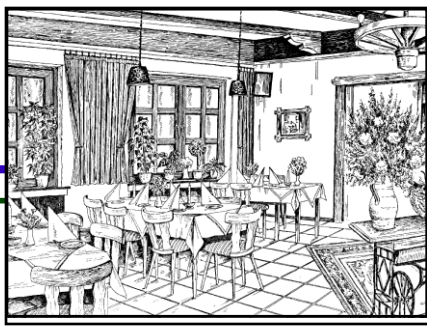
Offene Weine:

<i>Keitersheimer Maltesergarten</i> <i>Gutedel 2bA, trocken</i>	l. 0,25 € 6,00	l. 0,5 € 12,00
<i>Kremser Weinzierl, Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i>	l. 0,25 € 5,80	l. 0,5 € 11,60
<i>Zieler Sonnenstück Spätburgunder</i> <i>Weißherbst 2bA, halbtrocken</i>	l. 0,25 € 6,20	l. 0,5 € 12,40
<i>Cotes de Provence Rose</i> <i>Château Galoupet AOC, trocken</i>	l. 0,25 € 6,50	l. 0,5 € 13,00
<i>Merlot Rouge</i> <i>Vin de Table, trocken</i>	l. 0,25 € 6,10	l. 0,5 € 12,20
<i>Flonheimer Adelberg</i> <i>Müller-Thurgau Kabinett, Kessler Zink, mild</i>	l. 0,25 € 5,90	l. 0,5 € 11,80
<i>Dornfelder Rotwein</i> <i>lieblich</i>	l. 0,25 € 6,10	l. 0,5 € 12,20

Sekt:

Kausmarke „Giesenkirchener Hof“
aus der Sektkellerei

Schloss Affaltrach, Brut € 18,90



Flaschenweine Weißwein:

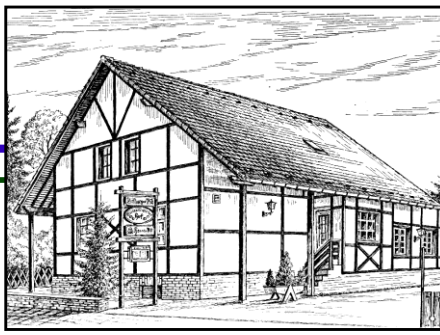
<i>2009er Grillo Viognier</i> <i>Corte Tbla, trocken</i>	€ 18,30
<i>2005 er Château Anniche</i> <i>Blanc A.C. Château Vignobles, trocken</i>	€ 17,80
<i>2004 er Ulrich Langguth`s</i> <i>Riesling Kochgewächs, feinherb</i>	€ 20,70
<i>2014 er Weinmanufaktur Kremstal</i> <i>Grüner Veltliner, Kabinett, trocken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

Rose Weine:

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

Rotweine:

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