

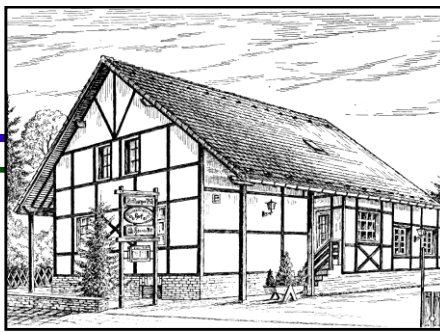
Verehrter Gast!

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 „Sommerfrische“
knackiger Blattsalat in Balsamicodressing mit
Sonnenblumenkernen und gerauchertem Forellenfilet € 11,90*

*Poulardensalat „Waldorf-Astoria“
zartes Poulardenbrustfleisch in Cocktailsauce
mit Champignons und Ananasstücken € 12,90*

*Melonenschiffchen „Ogenia“
saftige Honigmelonenspalten mit
Parmaschinken und Grissinis € 10,80*

Vorspeisen warm:

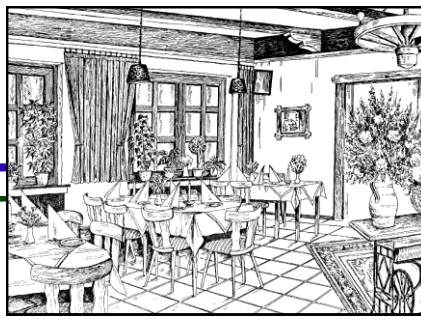
*Schneckenpfannchen „Art des Hauses“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Blattspinat, Hollandaise
und Knoblauchbutter gebacken, dazu Brotscheiben € 9,90*

*Champignons „Italia“
saftige Champignons, paniert und gebacken
an Knoblauchdip € 9,40*



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!





Aus dem Suppentopf:

Zwiebelsuppe „Art des Hauses“
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Hollander Käse überbacken € 5,60

Indische Currycremesuppe „Muligatawny“
fruchtige Currysuppe mit Reis und Mandelsahne € 5,90

Rinderkraftbrühe „Aurora“
kraftige Rinderbrühe mit Grießklosschen,
Gemüsewürfeln und Schnittlauch € 5,80

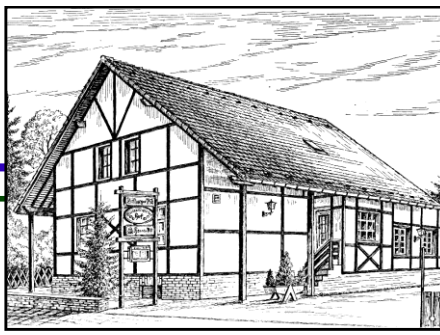
Ochsenchwanzsuppe „Lady-Crutzon“
klare Suppe mit Currysahne überbacken € 6,40

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

Nudelgerichte:

Gemuselasagne „Gärtnerin“
mediterrane Gemuselasagne mit Käse überbacken
und Krautersoße € 12,90

Gnocchi „Milan“
Gnocchi in Sahnesoße mit Schinken, Champignons und
Erbsen mit Käse überbacken € 11,90



Hauptgerichte:

„Tafelspitz“

gekocht in Meerrettich- oder Schnittlauchsoße dazu

Blumenkohl und Kartoffeltaler € 17,90

Lammkeulenbraten „Provencial“

geschmorte Lammkeule in Rotweinsauce mit

Mediterranem Gemüse und Rosti € 19,80

Filetspitzen „Indisch“

Puten- und Schweinefiletspitzen in fruchtiger Currysauce mit

Fruchten im Reisrand angerichtet € 18,80

„Brieffanne“

Schweinefilet am Stück gebraten, auf Champignonspatzlen

mit Rahmsauce und Brie überbacken € 20,90

Kalbsleber „Art des Hauses“

Saftig gebratene Kalbsleberscheiben mit Calvadossoße

Apfelstücken Kartoffeltaler und Blattsalat € 21,70

Rumpsteak „Tiroler Art“

rosa gebraten, mit Zwiebelringen in Backteig, Grilltomate,

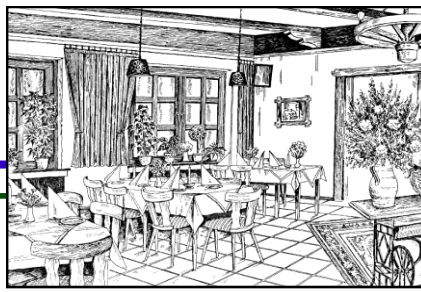
Krauterbutter und Pommes-Frites € 25,90

Kahnchenbrust „Forsterin“

saftige Kahnchenbrust mit Speckchampignons und

Krauterbutter dazu Herzoginkartoffeln € 16,70

Gerne verpacken wir Ihr übrig gebliebenes Essen, berechnen
aber je nach Aufwand 0,50 € bis 1,50 € !



Hauptgerichte:

„Florentien Teller“

*Schweinefilet auf Blattspinat in Rahm mit Kase
überbacken dazu Rosti* € 20,80

Schweinerückensteak „Giesenkirchen“

*saftig gebraten, auf grünen Speckbohnen dazu Rahmsauce
und Kroketten* € 16,90

Putensteak „Hawaii“

*gebratenes Putensteak mit Ananasscheiben, Hollandaise
und Kase überbacken, dazu Kartoffeltaler* € 18,10

„Bauernspieß“

*Schweinefilet, Puten- und Rindersteak am Spieß gebraten auf
Bratkartoffeln mit Schnittlauch Hollandaise* € 19,90

Schnitzelecke:

„Jagerschnitzel“

*paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter
Champignonrahmsauce und Kroketten* € 16,30

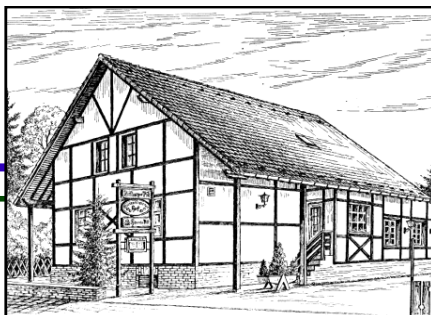
„Pizzaschnitzel“

*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Kase gebacken,
dazu Pommes- Frites* € 16,90

Hähnchenbrust „Kruspermantel“

*Hähnchenbrust im Cornflakesmantel gebacken mit
Pfeffersauce, Broccoli und Kartoffeltaler* € 17,60

*Für Beilagen Änderung auf Salat oder
Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 € !*



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Zanderfilet „Mediterrane Art“
gebratene auf Ratatouille-Gemüse
mit Rosti* € 19,60

*ganze Forelle „Mullerin“ (Gratenfrei)
in brauner Butter gebraten mit
Salat und Kartoffeln* € 18,90

*Rotbarschfilet „Wiener-Art“
paniert gebacken mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Remouladensauce* € 17,90

*Lachslasagne „Kieler Bucht“
dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,
mit Käse überbacken, an Dillsauce* € 14,90

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

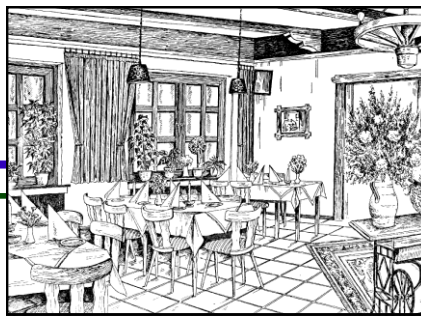
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

Beachten Sie auch unsere Angebote

auf den Speisetafeln!!!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

www.giesenkirchener-hof.de



Genießen Sie ab zwei Personen:

Überraschungsmenu „Giesenkirchener Hof“

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

<i>3 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 34,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 40,90</i>

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

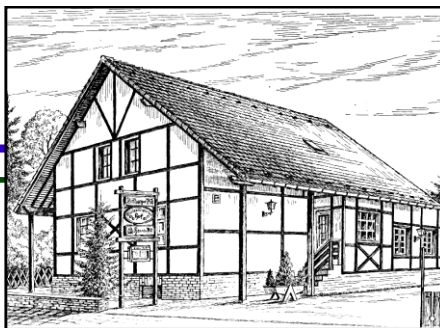


Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!

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“

*zwei kleine Bockwurst
mit Pommes- Frites und Ketchup* € 4,90



„Balu“

*Schweinefiletgeschnetzeltes in
Champignonrahmsauce mit Spätzle* € 6,70



„Baghira“

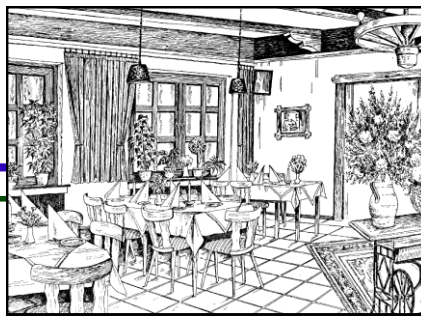
*Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,
Mohren und Pommes- Frites* € 5,20



„Shir-Kan“

*kleines Puten und Schweinefilet mit
Rahmsoße, Erbsen und Kroketten* € 7,80

*Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!
(Preisnachlass € 1,50)*



Für den kleinen Appetit:

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

Poulardenttoast „Maori“
gebratene Poulardenbrust auf Toast, mit Ananas,
Preiselbeeren und Käse überbacken € 12,90

„Currywurst“
Herzhafte Currywurst in pikanter Soße
mit Pommes Frites € 9,90

„Dubarrytoast“
Putensteak auf Toast mit Blumenkohl, Hollandaise
und Käse überbacken € 12,70

Salatteller „Manhattan“
bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten
in Frenchdressing, mit gebratenen
Putenbruststreifen und Oliven € 13,90

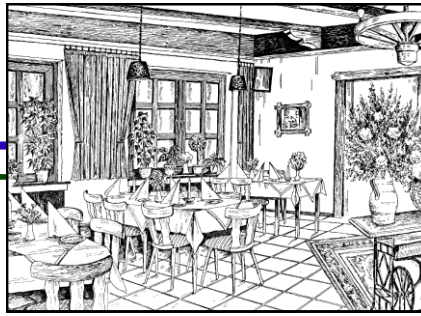
gemischter Salat in Frenchdressing

kleine Portion € 4,80

große Portion € 6,10

Mayonnaise oder Ketchup € 0,50

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



Desserts

*„Furst Puckler“
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,
mit Mandeln, Schokoraspeln und Sahne € 5,10*

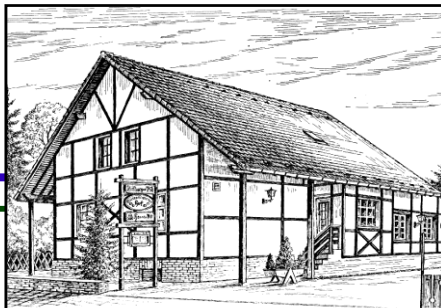
*Hausgemachtes mini Grillagetortchen
mit Schokoladensoße und Sahne € 8,60*

*„Schwarzer Mohr“
Vanilleeis mit Schokoladensoße,
Sahne und Mandeln € 5,90*

*„Vanillemilch“
Erdbeereis mit Vanillemilch,
Sahne und Schokoraspeln € 4,90*

*„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Kirschen,
Sahne und Mandeln € 6,40*

*Kindereis „Harlekin“
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel
und Sahne garniert € 3,60*



Biere

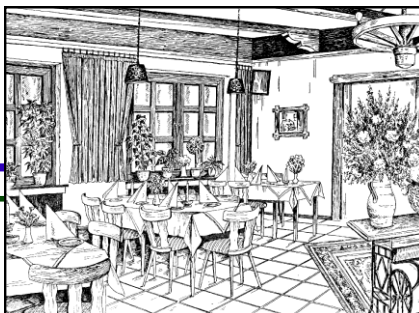
<i>Bitburger Pils</i>	<i>10,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Radler</i>	<i>10,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>10,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>10,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>10,5</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>10,3</i>	<i>€ 2,95</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>10,33</i>	<i>€ 3,10</i>

Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>10,25</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>10,25</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>10,75</i>	<i>€ 5,70</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>10,2</i>	<i>€ 2,70</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>10,1</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>Himbeergeist</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

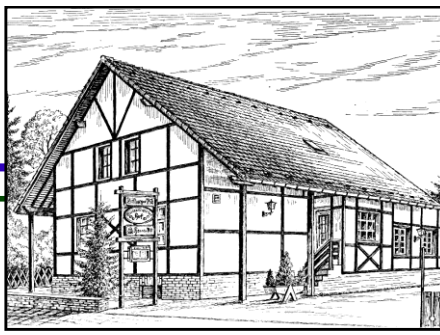
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

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



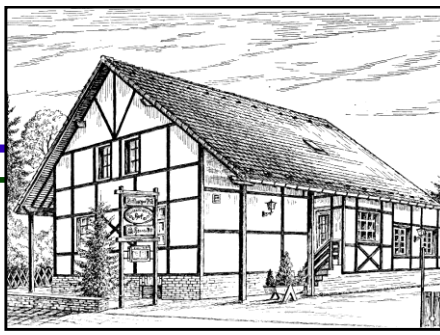
Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,90</i>	<i>l. 0,25 € 6,50</i>	<i>l. 0,5 € 13,00</i>
<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,80</i>	<i>l. 0,25 € 6,30</i>	<i>l. 0,5 € 12,60</i>
<i>Spatburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	<i>l. 0,15 € 4,10</i>	<i>l. 0,25 € 6,70</i>	<i>l. 0,5 € 13,40</i>
<i>Merlot Rose trocken</i>	<i>l. 0,15 € 4,20</i>	<i>l. 0,25 € 7,00</i>	<i>l. 0,5 € 14,00</i>
<i>Merlot Rouge Vin de Table, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,95</i>	<i>l. 0,25 € 6,60</i>	<i>l. 0,5 € 13,20</i>
<i>Schinderhannes mild</i>	<i>l. 0,15 € 3,85</i>	<i>l. 0,25 € 6,40</i>	<i>l. 0,5 € 12,80</i>
<i>Merlot Rotwein lieblich</i>	<i>l. 0,15 € 3,95</i>	<i>l. 0,25 € 6,60</i>	<i>l. 0,5 € 13,20</i>

Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“
aus der Sektkellerei*

Schloss Rheinberg, Brut € 19,90



Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 2,40
<i>Glas Tee</i>	€ 2,20
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,20
<i>Espresso</i>	€ 2,70
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 3,20
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 3,50