

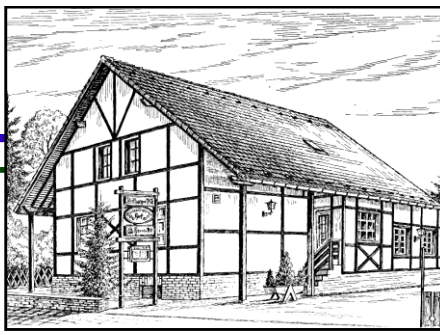
*Verehrter Gast!*

*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 „Frühlingstau“*  
knackiger Blattsalat in Balsamicodressing mit Speck,  
Croutons und Sonnenblumenkernen € 13,90

*Pfeffermakrelenfilet „Ahoi“*  
leicht gerauchert, mit Preiselbeer-  
Meerrettichcreme und Eischeiben € 15,70

*Melonenschiffchen „Grischuna“*  
saftige Honigmelonenschiffchen mit gerauchertem  
Katenschinken und Grissini € 14,90

### Vorspeisen warm:

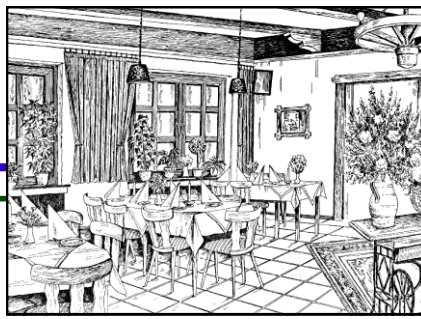
*Schneckenpfannchen „Vulkano“*  
1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Zwiebelstreifen in pikanter  
Paprikabutter gebacken, dazu Toast € 10,90

*Mozzarella Sticks „Aioli“*  
panierte Mozzarellastücke, gebacken,  
an Knoblauchquark € 13,10



*Besuchen Sie uns auch auf Facebook!*





## Aus dem Suppentopf:

*Zwiebelsuppe „Art des Hauses“*  
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit  
Croutons und Holländer Käse überbacken € 6,80

*Lauchcremesuppe „Rheinisch“*  
zarte Lauchstreifen in cremiger Rahmsuppe mit  
Croutons und Schnittlauch € 6,50

*Rinderkraftbrühe „Krauterfee“*  
kraftige Rinderbrühe, mit Markballchen,  
Gemüsewürfeln und Schnittlauchrollchen € 6,80

*Currycremesuppe „Muligatawny“*  
mit Reis und Mandelsahne € 6,40

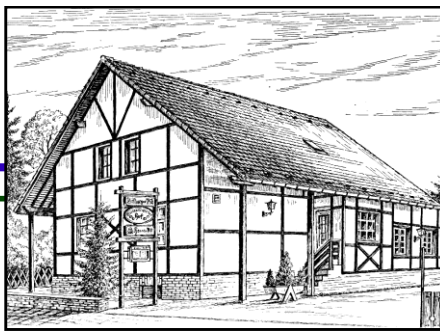
Alle Suppe auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

## Nudelgerichte:

*Fortellini „Art des Hauses“*  
gefüllte Nudelschleifen in Sahnesauce mit Schinken  
und Champignons, mit Käse überbacken € 12,80

*Bandnudeln „India“*  
Bandnudeln mit Putenbruststreifen  
und Früchte in Currysahne € 15,90

*Gemuselasagne „Gärtnerin“*  
mediterrane Gemuselasagne mit Käse überbacken  
und Krautersoße € 14,80



## Hauptgerichte:

### *Tafelspitz „Flamisch“*

*saftig gekocht in Schnittlauch oder Meerrettichsauce dazu*

*Blumenkohl und Kartoffeltaler € 19,90*

### *Schweinefilet „Jenny Lind“*

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Tomatenstücken,*

*Schinkenstreifen und Käse überbacken,*

*an Rahmsauce mit Kartoffelkräpfen € 22,90*

### *gemischte Filetspitzen „Indisch“*

*saftiges Geschnetzeltes von Schwein und Puter in fruchtiger*

*Curryrahmsauce mit Fruchtstücken, dazu Butterreis € 21,80*

### *„Jägerpfanne“*

*knusprig gebratene Puten und Schweinefiletspitzen*

*mit Champignons Zwiebeln und Kräuterhollandaise*

*überbacken dazu Rosti € 24,90*

### *„Italiano“*

*Puten- Schweinefilet auf Blattspinat in Rahm*

*mit Tomatenstücken, dazu Kroketten € 21,70*

### *Rumpsteak „Bauernknecht“*

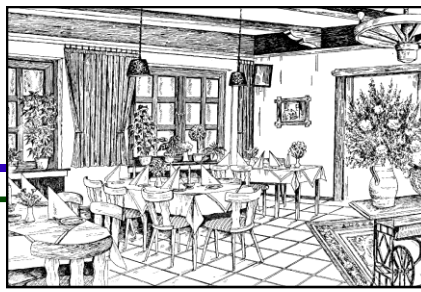
*rosa gebraten, mit Zwiebeln und Champignons, dazu*

*Krauterbutter und Pommes-Frites € 28,90*

### *Putensteak „Hawaii“*

*saftig gebraten, mit Ananascheiben Hollandaise und*

*Käse überbacken dazu Herzoginkartoffeln € 28,60*



## Hauptgerichte:

*Lammhufte „Bretagne“*  
saftig in Rotwein geschmort dazu Blattspinat  
und Kartoffelkräpfen € 24,90

*Schweinerückensteak „Simmentaler Art“*  
saftig gebraten, mit Käse überbacken dazu  
Speck-Zwiebelsoße und Kartoffeltaler € 18,90

*Kahnchenbrust „Kruspermantel“*  
im Cornflakes Mantel gebacken dazu Pfeffersoße  
Broccoli und Kroketten € 21,30

*Fleischdegen „Kusaren-Art“*  
verschiedene Filetstücke am Spieß gebraten an Pfefferrahmsauce  
mit geb. Zwiebelringen und Rosti € 26,90

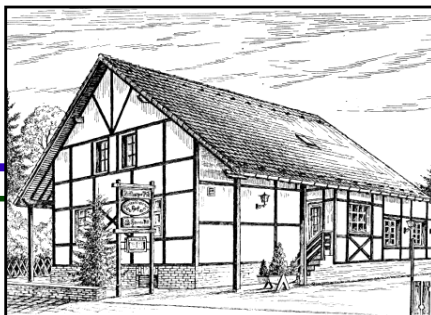
## Schnitzelecke:

*„Camembert Schnitzel“*  
großes paniertes Schweineschnitzel mit Camembert überbacken  
dazu Preiselbeeren und Pommes Frites € 18,90

*„Pizzaschnitzel“*  
großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,  
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,  
dazu Pommes-Frites € 18,80

*„Currywurstschnitzel“*  
saftige Putenschnitzel mit pikanter Currywurstsoße  
dazu Salat und Kroketten € 20,60

*Schweineschnitzel „Cordon-Bleu“*  
mit Käse und Kochschinken gefülltes Schweineschnitzel  
mit Erbsen Mohren und Pommes-Frites € 21,90



## Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Zanderfilet „Florentin“  
gebraten auf Blattspinat in Sahne  
mit Kartoffelhaltern* € 24,90

*Schollenfilet „Wiener Art“  
paniert und saftig gebacken dazu Kartoffelsalat  
und Remoulade* € 25,60

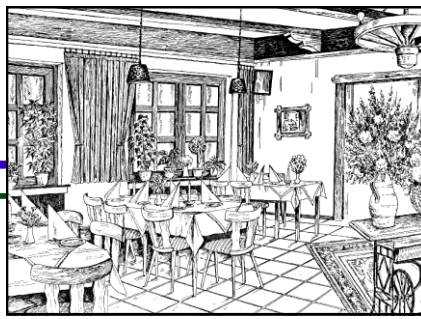
*Garnelen „Graf Luckner“  
gebratene Garnelen mit Paprika Zwiebeln und  
Champignons in Knoblauchbutter  
gebraten dazu Rosti* € 26,90

*Lachslasagne „Kieler Bucht“  
dünne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,  
mit Käse überbacken, an Dillsauce* € 15,90

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](http://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>€ 31,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 38,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 46,90</i>

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

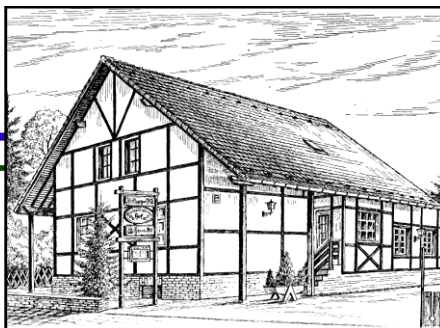


*Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!*

*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:*



*„Asterix“  
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,  
dazu Rosti* € 8,60



*„Idefix“  
Bockwurst mit Pommes- Frites,  
Mayonnaise und Ketchup* € 5,10



*„Obelix“  
Hähnchenknusperhappen mit Erbsen,  
Pommes- Frites und Ketchup* € 7,60

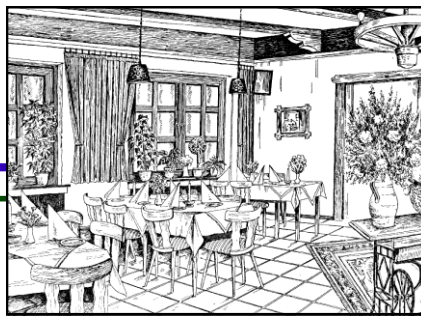


*„Troubadix“  
Champignonruhei  
mit Kroketten* € 4,80

*Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!*

*(Preisnachlass € 1,50)*





### *Für den kleinen Appetit:*

*„Schollenfilet im Salatbett“  
panierte gebackene Schollenfilets  
auf knackigem gem. Salat* € 14,80

*„Gebackene Brietaler“  
bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast* € 9,90

*„Currywurst“  
herzhafte Currywurst in pikanter Soße  
mit Pommes Frites* € 11,90

*„Hollandertoast“  
Schweinerückensteak auf Toast, mit Tomatenscheiben  
und Käsehollandaise überbacken* € 15,70

*„Bockwurststeller“  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit  
Bockwürsten und Senf* € 12,90

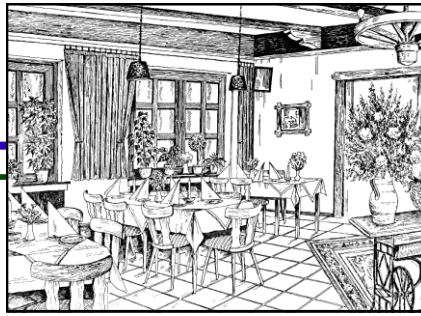
*gemischter Salat in Frenchdressing*

*kleine Portion* € 5,90

*große Portion* € 7,80

*Mayonnaise oder Ketchup* € 0,80

*Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!*



## Desserts

*„Furst Puckler“  
gemischtes Eis aus Erdbeere, Vanille und Schokolade,  
mit Mandeln, Schokoraspeln und Sahne € 5,90*

*„Apfelcrepes“  
Crepes mit Apfel­füllung Schokoladensofe  
Vanilleeis und Sahne € 10,80*

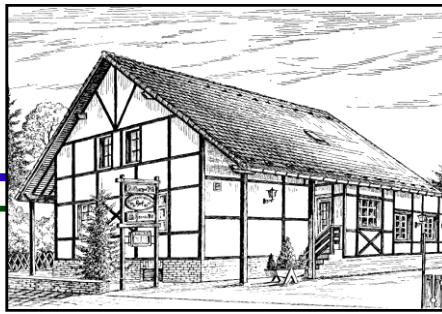
*„Schwarzwald Parfait“  
hausgemachtes Schokoladen Parfait von  
Weißer und Brauner Schokolade mit  
Kirschkern und Vanillesofe € 9,10*

*„Schwarzer Mohr“  
Vanilleeis mit Schokoladensauce,  
Mandeln und Sahn € 6,80*

*„Krokant Becher“  
Stracciatellas mit Eierlikor  
Krokantstreusel und Sahne € 7,60*

*„Sanfter Engel“  
Fruchtiger Orangensaft, mit Vanilleeis  
und Sahne € 6,90*

*Kindereis „Harlekin“  
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel  
und Sahne garniert € 4,50*



## Biere

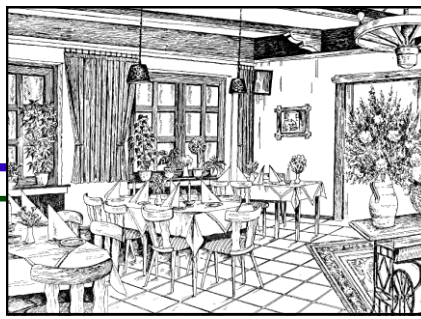
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 5,70</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Bolten Alt alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 4,00</i>

## Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Fruchtschorlen</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola,</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,60</i>

## Aperitifs

<i>Martini dry, med., rosso</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Sherry dry, bianco, cream</i>	<i>cl 5</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Campari Orange, Soda</i>	<i>cl 4</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Kir, Kir Royal</i>	<i>l 0,1</i>	<i>€ 5,90</i>



### Spirituosen

<i>Korn</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,80
<i>Wacholder</i>	<i>cl 2</i>	€ 1,80
<i>Obstler</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Sambuca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Wodka</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Kimbeergeist</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Kirschwasser</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Williamsbirne</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,10
<i>Malteser</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Remy Martin</i>	<i>cl 2</i>	€ 5,10
<i>Asbach</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,90
<i>Rum</i>	<i>cl 2</i>	€ 3,90
<i>Ouzo Plomari</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,70

### Liköre

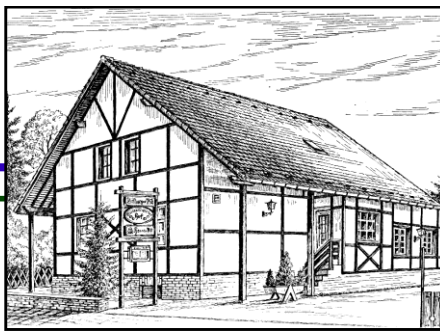
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50

### Bitter / Halbbitter

<i>Fernet Branca</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,60
<i>Jägermeister</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10
<i>Underberg</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,20
<i>Ramazotti</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Averna</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80

### Edelbrände

<i>O-De-Vie Mirabelle</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Kirsch</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Framboise</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Calvados</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10
<i>O-De-Vie Williams</i>	<i>cl 2</i>	€ 6,10



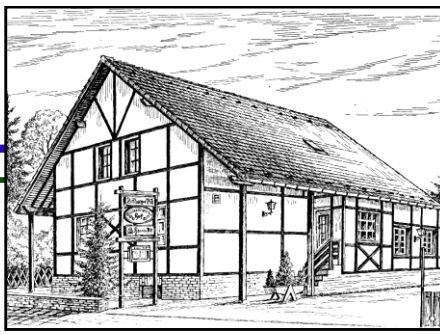
## Offene Weine:

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

## Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“  
aus der Sektkellerei*

*Schloss Rheinberg, Brut € 21,90*



## Warme Getranke:

*Tasse Kaffee creme* € 2,60

*Glas Tee* € 2,40

*Espresso* € 2,80

*Espresso Macchiato* € 3.10

*Cappuccino* € 3,60

*Latte Macchiato* € 4,90

*Kaffee Latte* € 3,40  
*(Milchkaffee)*