

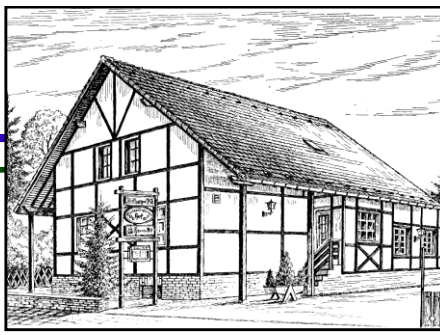
Verehrter Gast!

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 gerosteten
Croutons und Kalbsleberstreifen € 13,90

Forellenfilet „Norge“
gerauchertes Forellenfilet mit Krauterruhrei
gebacken dazu Toast € 12,70

Poulardensalat „Waldorf- Astoria“
zartes Poulardenbrustfleisch in
Cocktailsauce mit Ananas € 9,80

Vorspeisen warm:

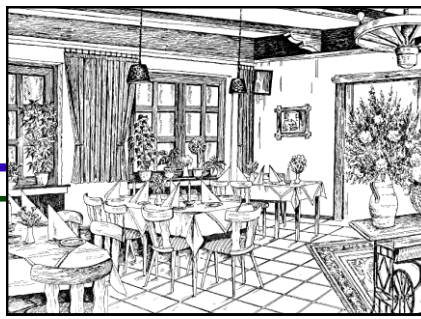
Schneckenpfännchen „Mexico“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Paprikastücken
in feuriger Kräuterbutter
gebacken, dazu Toast € 9,90

Champignons „Italia“
saftige Champignons, in Kräuterbutter mit
Zwiebeln und Paprika gebraten € 10,40



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!





Aus dem Suppentopf:

Zwiebelsuppe „Art des Hauses“
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Hollander Käse überbacken € 5,80

Goulaschsuppe „Ungarisch“
pikante Suppe mit Fleisch, Paprika,
Zwiebeln und Kartoffeln € 6,90

„Fladlesuppe“
kraftige Rinderbrühe mit Pfannekuchenstreifen
Gemüsewürfeln und Schnittlauch € 6,10

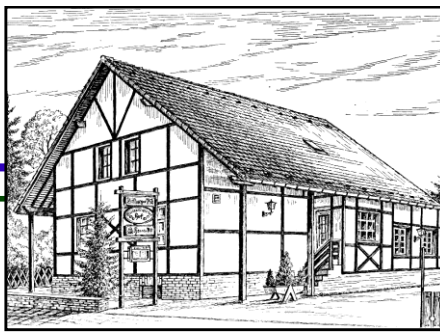
Indische Currycremesuppe „Muligatawny“
fruchtige Currysuppe mit Reis und Mandelsahne € 5,60

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

Nudelgerichte:

Gemuselasagne „Gärtnerin“
mediterrane Gemuselasagne mit Käse überbacken
und Krautersoße € 13,40

Bandnudeln „Capricciosa“
Grüne Bandnudeln in Sahne mit Schinken, Champignons
Thunfisch und Käse überbacken € 11,90



Hauptgerichte:

*Sauerbraten „Rheinische Art“
in Mandel- Rosinensauce mit Kartoffelkloßen und
Preiselbeer- Apfelkompott € 18,90*

*Hirschbraten „Waidmann“
geschmorte Hirschkeule in Wacholderrahmsauce, dazu
Mandelbroccoli und Kroketten € 23,80*

*Filetspitzen „Indisch“
Puten- und Schweinefiletspitzen in fruchtiger Currysoße mit
Fruchten im Reisrand angerichtet € 18,80*

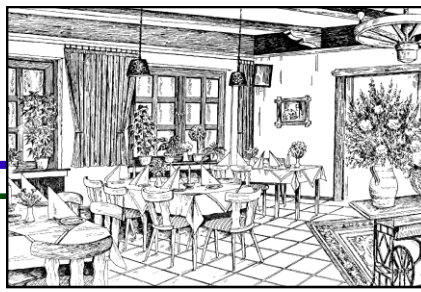
*Nudelpfanne „Alfredo“
Puten und Schweinesteak auf Grünen Champignonrahmnudeln
mit Käse überbacken € 19,90*

*Kalbsleber „Calvados“
saftige gebratene Kalbsleberscheiben an Calvadossauce mit Apfelspalten
dazu Blattsalat in Balsamico und Kartoffeltaler € 21,60*

*Rumpsteak „Art des Hauses“
rosa gebraten mit Grilltomate, Speckchampignons
Krauterbutter und Kroketten € 24,90*

*Kahnchenbrust „Dubarry“
saftig gebraten, mit frischem Blumenkohl, und Käsehollandaise
gratiniert, dazu Herzoginkartoffeln € 17,90*

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



Hauptgerichte:

Schweinefilet „Gorgonzola“
Schweinefilet mit Gorgonzola- Rahmsauce dazu
Broccoli und Herzoginkartoffeln € 19,80

Schweinerückensteak „Hausmutterchen“
saftig gebraten, mit dicken Bohnen in Speckrahm,
dazu Kroketten € 17,70

Putensteak „Hawaii“
gebratenes Putensteak mit Ananasscheiben, Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Kartoffeltaler € 18,80

„Bauernspieß“
Schweinefilet, Puten- und Rindersteak am Spieß gebraten mit Pfeffersoße
Bohnenbündchen und Pommes Frites € 22,90

Schnitzelecke:

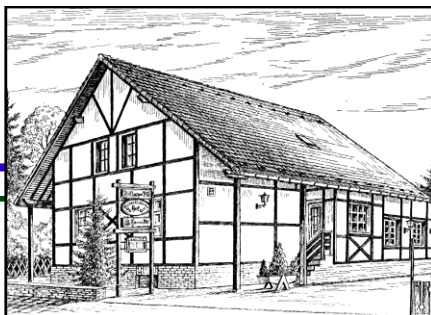
„Tessiner Schnitzel“
großes paniertes Schweineschnitzel mit Tomatenscheiben und
Käse überbacken an Rahmsauce, dazu Kroketten € 17,50

„Pizzaschnitzel“
großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,
dazu Pommes - Frites € 17,10

„Floridaschnitzel“
panierte Hähnchenbrust mit Früchten in Curryhollandaise
überbacken dazu Kartoffeltaler € 16,90

Putenschnitzel „Jäger Art“
panierte Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce
und Kroketten € 17,90

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



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Zanderfilet „Grenoble“
in brauner Butter mit Kapern und Krautern gebraten,
dazu Salzkartoffeln € 20,60*

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

*Schollenfilet „Graf Luckner“
in Eihülle gebraten mit Tomatenscheiben, Hollandaise und Kase
überbacken dazu Herzoginkartoffeln € 18,40*

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

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

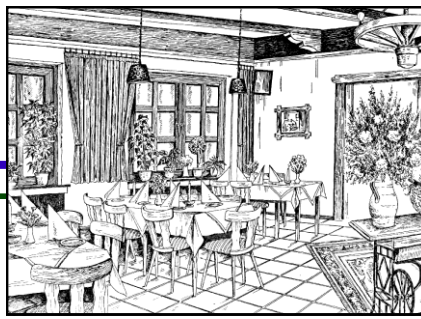
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

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>€ 29,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 36,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 44,90</i>

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



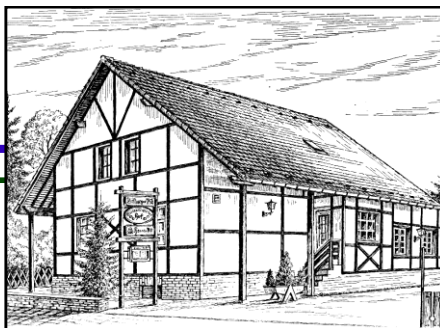
Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!

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 Kroketten € 7,70*

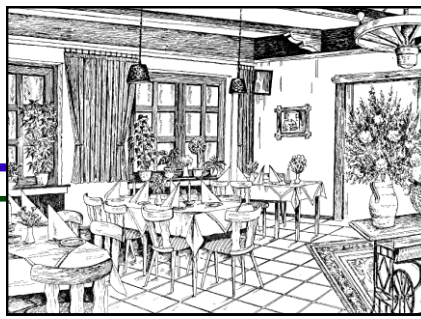


*„Baghira“
paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,
Mohren und Pommes- Frites € 6,20*



*„Shir-Kan“
Grüne Schinken Champignonrahmnudeln € 5,80*

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



Für den kleinen Appetit:

„Gebackene Brietaler“

bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 8,30

Toast „Jagdschlosschen“

*gebratene Poulardenbrust auf Toast mit Speckchampignons,
Hollandaise und Käse überbacken* € 12,90

„Currywurst“

*herzhafte Currywurst in pikanter Soße
mit Pommes Frites* € 10,90

„Pustatoast“

*Schweinefilet auf Toast mit pikantem Paprika, Zwiebeln,
Champignonngemüse und Käse überbacken* € 13,90

Salatteller „Tonno“

*bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in French Dressing
mit Thunfisch, Mozzarellakugeln und Olive* € 14,90

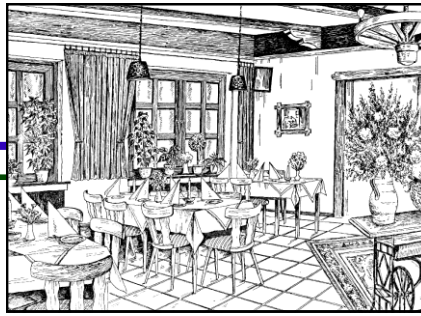
gemischter Salat in Frenchdressing

kleine Portion € 5,20

große Portion € 7,10

Mayonnaise oder Ketchup € 0,60

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



Desserts

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

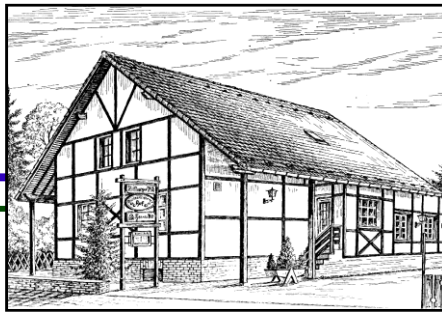
*„Apfelpalatschinken“
Pfannkuchen mit Apfelfüllung, Vanilleeis,
Sahne und Mandeln € 9,10*

*„Eierlikorbecher“
Schokoladeneis mit Eierlikor,
Krokantstreusel und Sahne € 5,90*

*„Rote Grutze“
Beerengrutze mit Vanilleeis
und Sahne € 6,90*

*„Pfirsich Melba“
cremigies Vanilleeis mit Pfirsichfacher Sahne,
Melbasoße und Mandeln € 6,30*

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



Biere

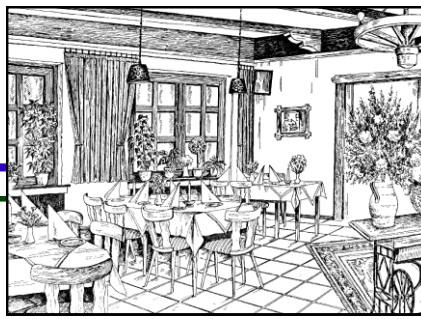
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 3,50</i>

Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Light Apfelschorle</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 3,30</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

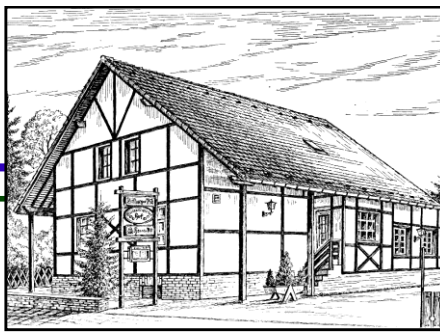
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50

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



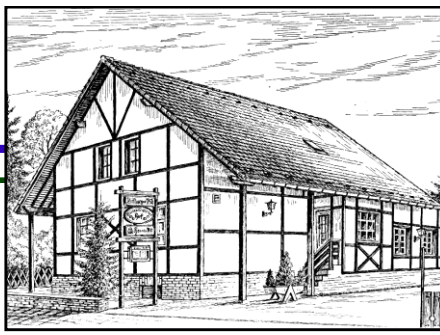
Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<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>	€ 2,60
<i>Glas Tee</i>	€ 2,40
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,50
<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,10
<i>Cappuccino</i>	€ 3,60
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,90
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 3,40
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 3,80