

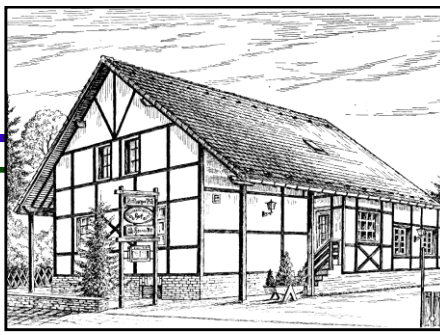
*Verehrter Gast!*

*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 „Landungsbrücke“  
knackiger Blattsalat in Balsamico- Krauterdressing  
mit gerauchertem Forellenfilet € 11,90*

*Garnelencocktail „Madagaskar“  
Garnelen in Cocktaildressing mit grünem  
Pfeffer, Champignons und Tomatenstücken € 9,90*

*Thunfischcocktail „Mexiko“  
saftige Thunfischstücke mit Paprika, Zwiebeln, Gurke  
und Zucchini in pikantem Dressing € 8,80*

### Vorspeisen warm:

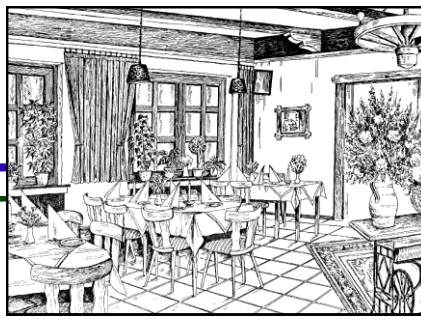
*Schneckenpfannchen „Art des Hauses“  
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Tomatenstücken  
und Knoblauchbutter gebacken, dazu Brotscheiben € 9,10*

*Champignonköpfe „Modena“  
paniert gebackene ganze Champignons,  
mit Knoblauchcreme € 8,90*



*Besuchen Sie uns auch auf Facebook!*





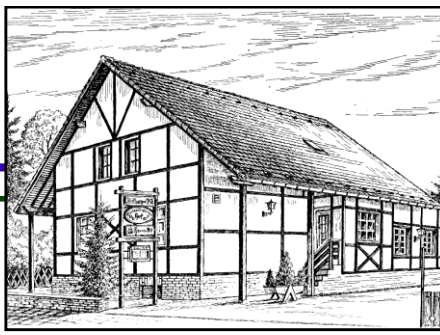
## Aus dem Suppentopf:

- Zwiebelsuppe „Art des Hauses“*  
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit  
Croutons und Hollander Käse überbacken € 5,40
- Krabbensuppe „Hamburger Art“*  
mit Garnelen, Erbsen  
und Sahnehaube € 5,80
- Rinderkraftbrühe „Schwabische Art“*  
kraftige Rinderbrühe mit Maultaschenscheiben,  
Gemüsewürfeln und Schnittlauch € 5,60
- „Tomatencremesuppe“*  
eine fruchtige Tomatensuppe mit Kräutern,  
Tomatenstücken und Sahnehaube € 4,90

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

## Nudelgerichte:

- Gnocchi „Gärtnerin“*  
Gnocchi in Kräutersauce mit frischem Gemüse  
und Käse überbacken € 9,90
- Spaghetti „Tonno“*  
Spaghetti mit Thunfisch und Champignons in  
pikanter Sauce, mit Parmesan überbacken € 11,90



## Hauptgerichte:

### *Sauerbraten „Rheinische Art“*

*Sauerbraten vom Rind in Rosinen- Mandelsauce, dazu  
Preiselbeer- Apfelkompott und Kartoffelkloße € 15,90*

### *Kirschrahmbraten „Waidmann“*

*geschmorte Kirschkeule in Wachholderrahmsauce, dazu  
Mandelbroccoli und Kroketten € 18,90*

### *Filetspitzen „Gorgonzola“*

*gem. Filetspitzen in Gorgonzola- Krautersoße mit frischen  
Lauchstreifen dazu Kartoffeltaler € 16,80*

### *„Schupfnudelpfanne“*

*Schweinefilet am Stück gebraten, auf Schupfnudeln, Mohren,  
Lauch und Champignons in Rahm € 17,90*

### *Barbarieentenbrust „Art des Hauses“*

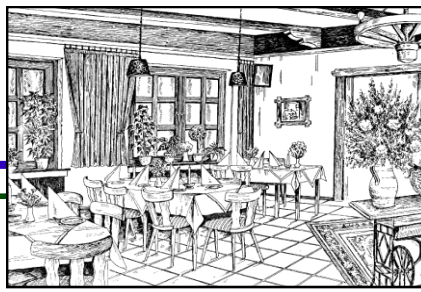
*rosa gebratene Entenbrust auf Pfeffer- Kirschssoße mit  
Romanesco und Herzoginkartoffeln € 19,70*

### *Rumpsteak „Bauernknecht“*

*rosa gebraten, mit Zwiebelringen in Backteig, Kräuterbutter,  
Grilltomate und Pommes- Frites € 22,90*

*Gerne verpacken wir Ihr übrig gebliebenes Essen, berechnen*

*aber je nach Aufwand 0,50 € bis 1,50 € !*



## Hauptgerichte:

### *„Kusaren Spieß“*

*Schweine- und Putenfilet am Spieß saftig gebraten auf  
Tomaten- Gemusereis dazu Rahmsosse* € 17,80

### *Schweinerückensteak „Giesenkirchen“*

*saftig gebraten, auf Dicken Bohnen in Rahm  
dazu Kroketten* € 14,90

### *Putensteak „Tono“*

*gebratenes Putensteak mit Thunfisch, Schinkenstreifen, Hollandaise  
und Kase überbacken, dazu Kartoffeltaler* € 16,80

### *„Pfeffersteakteller“*

*kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute an Pfefferrahmsauce,  
dazu Broccoli und Rosti* € 19,90

## Schnitzelecke:

### *„Jagerschnitzel“*

*paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsosse  
und Kroketten* € 15,10

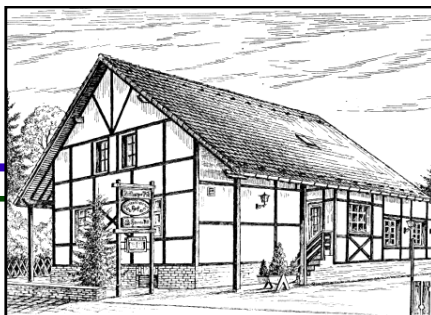
### *„Pizzaschnitzel“*

*großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,  
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Kase gebacken,  
dazu Pommes- Frites* € 15,80

### *„Cordon- Bleu“*

*Putenschnitzel mit Kochschinken und Kase gefüllt,  
dazu Erbsen, Mohren und Pommes- Frites* € 15,90

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



## Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Riesengarnelen „Gartnerin“  
in Knoblauchbutter gebraten dazu Rosti  
und Tomaten- Blattspinat* € 19,90

*Zanderfilet „Mullerin“  
in brauner Butter gebraten dazu Blattsalat  
und dazu Kartoffeln* € 18,60

*Schollenfilet „Bali“  
in Eihulle gebratene Schollenfilets mit Fruchten in Curryhollandaise  
überbacken dazu Kartoffeltaler* € 16,90

*Lachslasagne „Kieler Bucht“  
dunne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,  
mit Kase überbacken, an Dillsauce* € 13,90

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

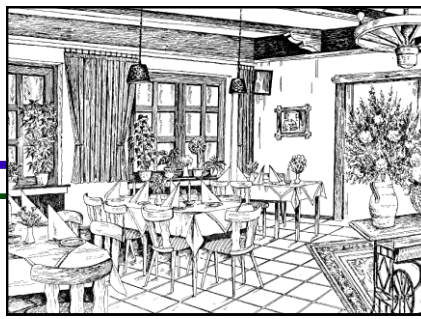
Sollte es Ihnen nicht geschmeckt haben, sagen Sie es bitte uns !

Beachten Sie auch unsere Angebote

auf den Speisetafeln!!!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter

[www.giesenkirchener-hof.de](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>€ 25,90</i>
<i>4 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 32,90</i>
<i>5 - Gang - Menu</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 38,90</i>

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



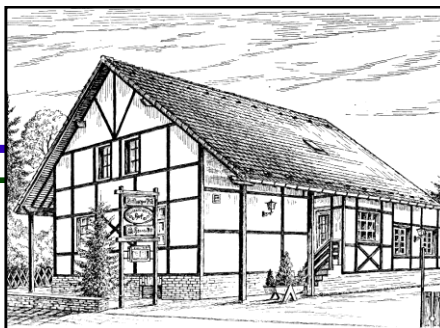
*Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderausgang!*

*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:

*„Spongebob“*



*kleine Frikadellen in Champignonrahmsauce  
mit Kroketten*

€ 4,50

*„Patrick“*



*Fischstäbchen mit Blattspinat  
und Kartoffeln*

€ 4,30

*„Gary“*



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

€ 5,90

*„Thaddaus“*

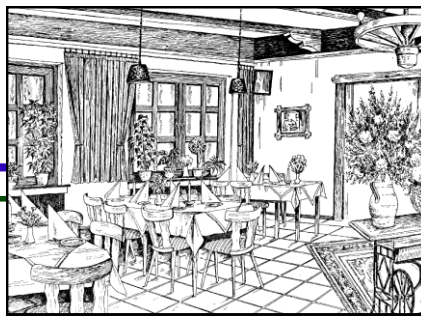


*Spaghetti in Champignon- Schinkensauce  
mit Käse überbacken*

€ 3,90

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

### *„Schnitzel im Salatbett“*

*knusprig gebackenes Schweineschnitzel, mit frischen  
Gartensalaten in Balsamicodressing* € 11,60

### *„Currywurst“*

*Herzhafte Currywurst in pikanter Soße  
mit Pommes Frites* € 8,70

### *„Jagerrosti“*

*knusprige Rosti mit Speckchampignons,  
Tomatenscheiben und Käse überbacken* € 7,90

### *Salatteller „Kreta“*

*bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten in French Dressing, mit  
gebackenem Feta Käse und Oliven* € 11,90

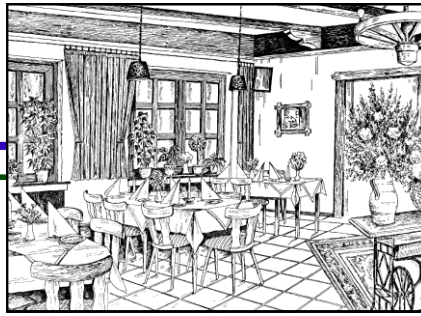
### *gemischter Salat in Frenchdressing*

*kleine Portion* € 4,30

*große Portion* € 5,80

*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 € 4,90*

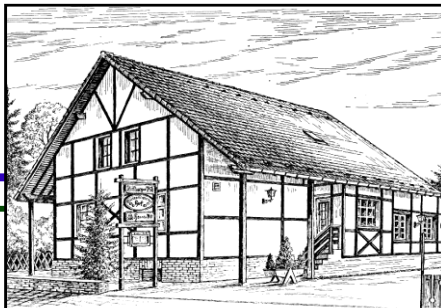
*„Apfelpalatschinken“  
Pfannkuchen mit Apfelfüllung, Vanilleeis,  
Sahne und Mandeln € 8,60*

*„Eierlikorbecher“  
Schokoladeneis mit Eierlikor,  
Krokantstreusel und Sahne € 5,80*

*„Heiße Liebe“  
Vanilleeis mit heißen Kirschen,  
Sahne und Mandeln € 5,60*

*Pfirsich „Melba“  
Vanilleeis mit Pfirsichstücken, Himbeersoße,  
Sahne und Mandeln € 5,10*

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



### Biere

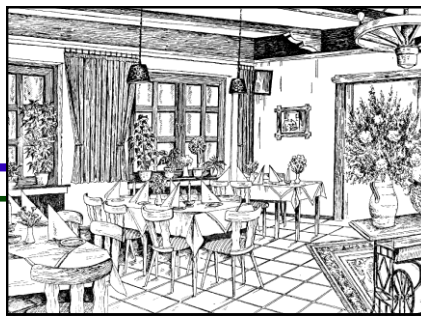
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,3</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Bitburger- Drive alkoholfrei</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 2,90</i>

### Alkoholfrei

<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Apfelschorle</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,50</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>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

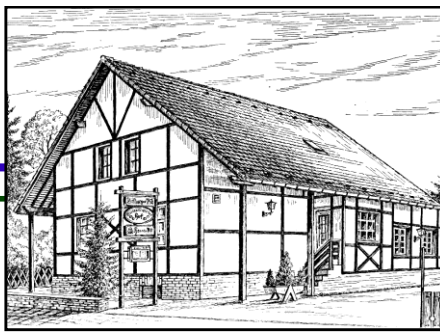
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,10

### 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



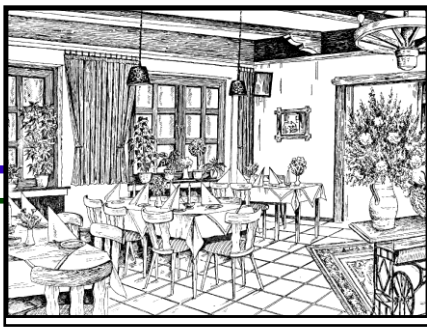
## Offene Weine:

<i>Chardonnay trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,10</i>	<i>l. 0,25 € 6,00</i>	<i>l. 0,5 € 12,00</i>
<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,00</i>	<i>l. 0,25 € 5,80</i>	<i>l. 0,5 € 11,60</i>
<i>Spatburgunder Weißherbst halbtrocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,20</i>	<i>l. 0,25 € 6,20</i>	<i>l. 0,5 € 12,40</i>
<i>Merlot Rose trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,35</i>	<i>l. 0,25 € 6,50</i>	<i>l. 0,5 € 13,00</i>
<i>Merlot Rouge Vin de Table, trocken</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>
<i>Schinderhannes mild</i>	<i>l. 0,15 € 3,05</i>	<i>l. 0,25 € 5,90</i>	<i>l. 0,5 € 11,80</i>
<i>Merlot Rotwein lieblich</i>	<i>l. 0,15 € 3,15</i>	<i>l. 0,25 € 6,10</i>	<i>l. 0,5 € 12,20</i>

## Sekt:

*Hausmarke „Giesenkirchener Hof“  
aus der Sektkellerei*

*Schloss Rheinberg, Brut € 18,90*



# Flaschenweine

## Weißwein:

*Ulrich Langguth's*  
*Riesling Hochgewachs, feinherb* € 20,70

*Weinmanufaktur Kremstal*  
*Gruener Veltliner, Kabinett, trocken* € 17,90

## Rose Weine:

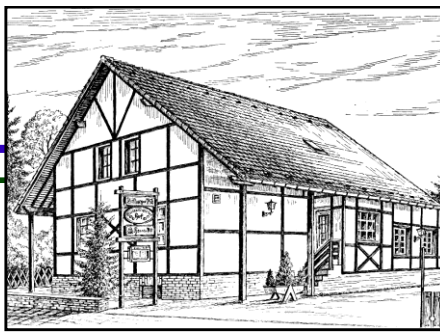
*Table Mountain Rose*  
*Wine of Origin Western Cape,*  
*Drostdy Wineries, trocken* € 19,90

*Markgrafter Weißherbst*  
*2b.A, halbtrocken* € 19,10

## Rotweine:

*Waldulmer*  
*Spatburgunder Rotwein, trocken* € 20,90

*San Esteban*  
*Rioja, Tempranillo* € 17,40



## Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee creme</i>	€ 2,30
<i>Glas Tee</i>	€ 2,10
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,70
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Kaffee Latte (Milchkaffee)</i>	€ 2,90
<i>Moccaccino (Espresso mit süßer Schokolade)</i>	€ 3,30