

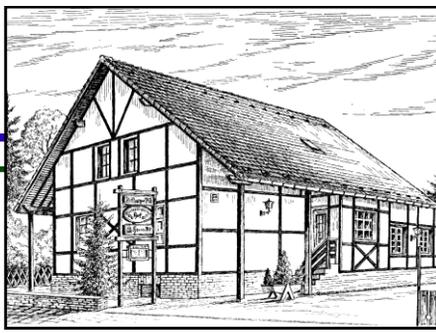
Verehrter Gast!

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 Kalbsleberschreifen € 15,90*

*geraucherter Lachs „Norge“
auf Rosti angerichtet, mit
Eiscreiben und Meerrettich € 16,70*

*Poulardensalat „Waldorf- Astoria“
zartes Poulardenbrustfleisch in Cocktailsauce
mit Champignons € 14,80*

Vorspeisen warm:

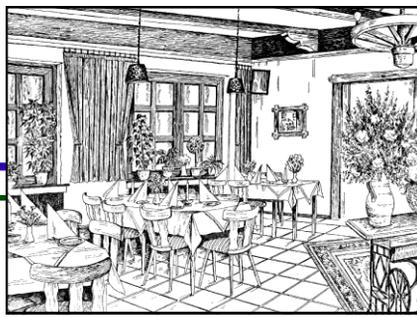
*Schneckenpfännchen „Pepigran“
1/2 Dutzend Weinbergschnecken, mit Paprikastücken in
pikanter Knoblauchbutter gebacken,
dazu Toast € 10,90*

*Champignons „Italia“
saftige Champignons, in Kräuterbutter mit
Zwiebeln und Paprika gebraten € 13,90*



Besuchen Sie uns auch auf Facebook!





Aus dem Suppentopf:

Zwiebelsuppe „Art des Hauses“
klare Zwiebelsuppe von weißen Zwiebeln mit
Croutons und Holländer Käse überbacken € 7,80

Cremesuppe „Jagdschlosschen“
cremige Suppe von gemischten Waldpilzen
unter einer Sahnehaube € 7,60

„Fladlesuppe“
kraftige Rinderbrühe mit Pfannekuchenstreifen
und Schnittlauch € 7,40

Tomatencremesuppe „Roma“
cremige Suppe von Tomaten mit Tomatenwürfeln
und Sahnehaube € 6,90

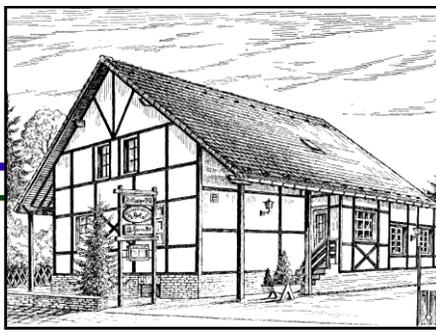
Alle Suppe auch als kleinere Portion zu bestellen, Minderpreis 1,20 €

Nudelgerichte:

Spaghetti „Tonno“
Spaghetti in Tomatensauce mit Thunfisch
und Parmesan überbacken € 13,40

Gemuserahmnudeln „Gartnerin“
verschiedene Gemüse in Krautercsauce
mit Käse überbacken € 14,80

Spaghetti „Bolognese“
Spaghetti mit pikanter Fleischsauce und
Parmesan überbacken € 13,90



Hauptgerichte:

Sauerbraten „Rheinische Art“

*Sauerbraten vom Rind in Rosinen- Mandelsauce, dazu
Preiselbeer- Apfelkompott und Kartoffelkloße € 20,90*

Schweinefilet „Bauern Art“

*Schweinefilet auf Rahmwirsing
mit Kartoffelkrapfen € 23,90*

Filetspitzen „Moderne Art“

*gem. Filetspitzen in weißer Pfeffer- Lauchsoße
dazu Kartoffeltaler € 22,80*

„Allgaupfanne“

*Puten- und Schweinefilet gebraten, auf Schupfnudeln,
Champignons, Mohren und Lauch in Rahm € 25,90*

Piccata „Milanaise“

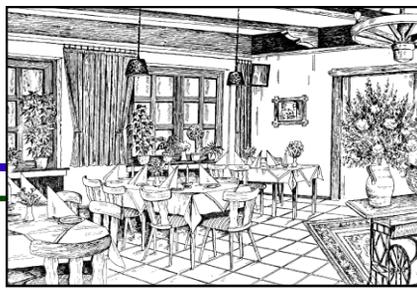
*kleine Schweine- und Putensteaks in Kase- Eihülle
gebraten auf Rahmspaghetti € 21,70*

Rumpsteak „Madagaskar“

*rosa gebraten mit Grilltomate,
Pfefferrahmsauce und Kroketten € 29,90*

„Puszta- Teller“

*Putenfilet an Rosti mit einer pikanten Garnitur
aus Paprika, Zwiebeln und Champignons
und Pfefferhollandaise überbacken € 25,60*



Hauptgerichte:

*Kirschrahmbraten „Waidmann“
geschmorte Kirschkeule in Wachholderrahmsauce, dazu
Mandelbroccoli und Kroketten € 26,90*

*Kalbsleber „Calvados“
saftige gebratene Kalbsleberscheiben an Calvadossauce mit Apfelspalten
dazu Blattsalat in Balsamico und Kartoffeltaler € 25,90*

*Schweinerückensteak „Großmutterchen“
saftig gebraten, mit Dicken Bohnen in Speckrahm
dazu Kroketten € 19,90*

*Kahnchenbrust „Florentiner Art“
saftig gebraten, mit Blattspinat und Käsehollandaise
gratiniert, dazu Herzoginkartoffeln € 21,30*

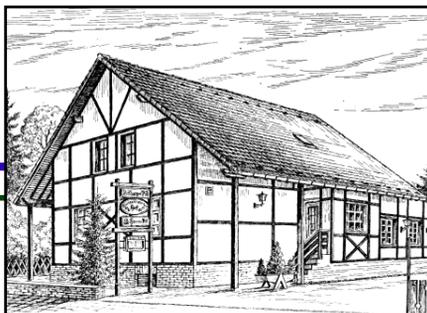
*Grillteller „Surprise“
verschiedene Steaks mit Grilltomate, Würstchen gebackenen
Zwiebelringen Kräuterbutter und Rosti € 27,90*

Schnitzelecke:

*„Camembert Schnitzel“
panierte Schweineschnitzel mit Camembert überbacken dazu
Preiselbeeren und Pommes Frites € 19,10*

*„Pizzaschnitzel“
großes, paniertes Schweineschnitzel mit Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse gebacken,
dazu Pommes- Frites € 19,80*

*„Pfefferschnitzel“
saftige panierte Kahnchenbrust mit Pfeffersauce
Salat und Kroketten € 21,60*



Fischgerichte aus Fluss und Meer:

*Zanderfilet „Winzerin“
gebratene auf Rahmsauerkraut
mit Kartoffeltalern* € 24,90

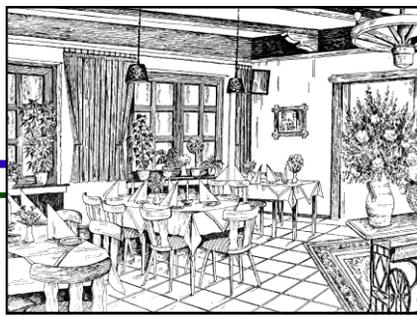
*Schollenfilet „Art des Hauses“
in Eihülle gebacken auf Blattspinat in Rahm
dazu Kartoffelkrappen* € 26,60

*Rotbarschfilet „Graf Luckner“
in Eihülle gebraten mit Tomatenscheiben, Hollandaise und Kase
überbacken dazu Herzoginkartoffeln* € 23,90

*Lachslasagne „Kieler Bucht“
dunne Lachsscheiben, mit Blattspinat und Nudelplatten,
mit Kase 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



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 !*



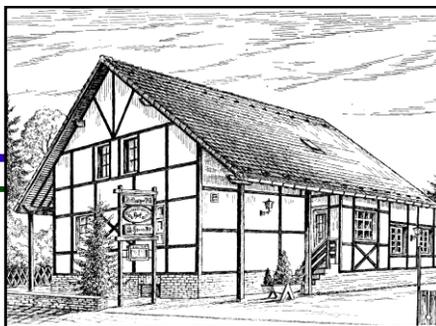
Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe nach Sonderaushang!

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:*



*„Buzz“
knusprige Bratwurstchen
mit Pommes- Frites und Ketchup* € 6,60



*„Rex“
kleine Frikadellen in Rahmsauce
dazu Kroketten* € 4,90



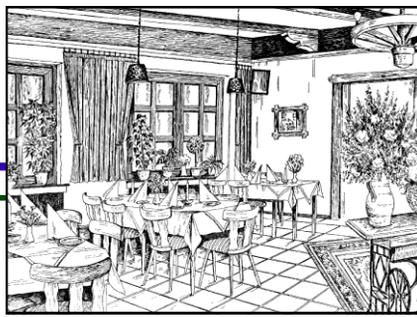
*„Specki“
paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen,
Mohren und Pommes- Frites* € 8,60



*„Woody“
Spaghetti mit Hackfleischsoße* € 5,90

Fragen Sie auch nach kleineren Portionen unserer Speisekarte!

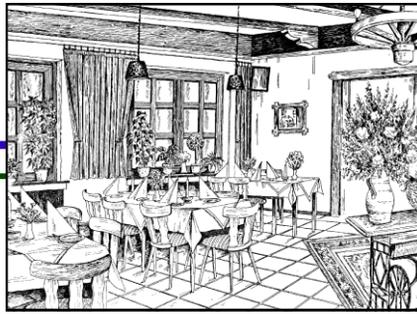
(Preisnachlass € 1,50)



Für den kleinen Appetit:

- „Schweinebratenteller“*
saftiger Schweinerückenbraten mit Remouladensauce,
und Bratkartoffeln € 14,80
- „Gebackene Brietaler“*
bunt garniert, mit Preiselbeeren und Toast € 9,90
- „Currywurst“*
herzhafte Currywurst in pikanter Soße
mit Pommes Frites € 12,50
- Toast „Melba“*
gebratene Hähnchenbrust auf Toast mit Pfirsichhälften
und Sc. Choron überbacken € 16,30
- Salatteller „Kreta“*
bunter Salatreigen von frischen Gartensalaten
in Frenchdressing, mit gebackenem
Feta-Käse und Oliven € 15,90
- gemischter Salat in Frenchdressing*
- kleine Portion* € 5,90
- große Portion* € 7,80
- Mayonnaise oder Ketchup* € 0,90

Schauen Sie auch einmal in unsere Dessertkarte!!!



Desserts

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

*„Apfelringe“
Apfelringe in Backteig mit Vanilleeis
und Schokoladensofse € 10,80*

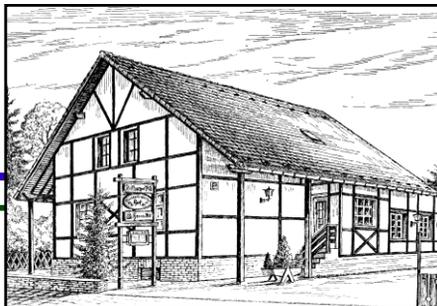
*„König- Mohnparfait“
hausgemachtes Mohnhalbgefrohrenes
mit König, Eierlikör und Orangenscheiben € 9,10*

*„Pfirsich Melba“
Vanilleeis mit Pfirsichfächer, Himbeersauce
Sahne und Mandeln € 7,40*

*„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Mandeln und Sahne € 7,90*

*„Eisschokolade“
Vanilleeis mit Kakao,
Sahne und Schokoraspeeln € 5,90*

*Kindereis „Harlekin“
drei kleine Kugeln Eis mit buntem Streusel
und Sahne garniert € 4,30*



Biere

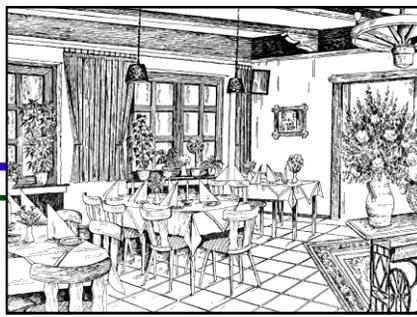
<i>Bitburger Pils</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Radler</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Bolten Alt</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Bolten Alt Schuss</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei</i>	<i>l 0,5</i>	<i>€ 5,70</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 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>€ 2,60</i>
<i>Fruchtschorlen</i>	<i>l 0,33</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,25</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>l 0,75</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Schweppes Bitter Lemmon</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>l 0,2</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Sprite, Fanta, Coca-Cola,</i>	<i>l 0,8</i>	<i>€ 3,90</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

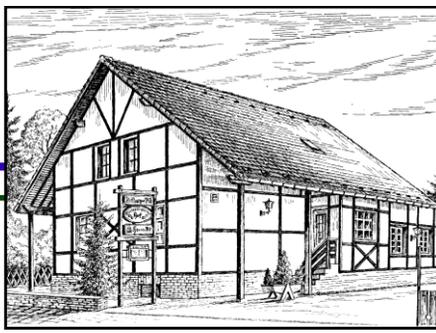
<i>Amaretto</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,90
<i>Bayles</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,80
<i>Roter Genever</i>	<i>cl 2</i>	€ 2,50

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



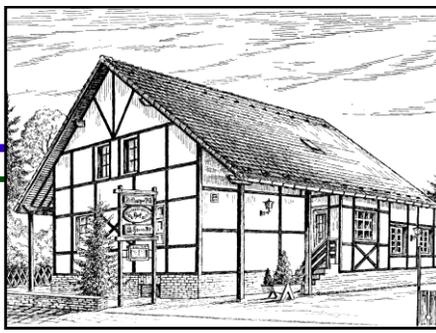
Offene Weine:

<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 Getränke:

Tasse Kaffee creme € 2,80

Glas Tee € 2,60

Espresso € 2,90

Espresso Macchiato € 3,30

Cappuccino € 3,90

Latte Macchiato € 5,30

Kaffee Latte € 3,60
(Milchkaffee)