



Vesper & Vorspeisen

Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing

4,50

Großer gemischter Salatteller in Haus-Dressing mit gebratener Hähnchenbrust

13,90

Sauerländer Hirsch-Pastete mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat

9,50

Unser Champignon-Pfännchen mit Kräuter-Dip

9,50

Frische Spaghetti mit Gorgonzola-Rahm und frittiertem Rucola

9,80

Süppchen

Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse

kleine Portion 5,00 große Portion 7,00

Hausgemachte Kartoffel-Steinpilz-Crèmesuppe mit Croûtons

kleine Portion 5,00 große Portion 7,00

Fisch

„Fish & Chips“ von Edelfischen und Garnele mit Cocktail-Dip, Gemüse und Pommes Frites

26,90

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Spitzkohl mit Garnitur

28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Spinatknödel auf Waldpilzen à la Crème mit Wildkräutersalat

13,50

Sauerländer Grünkohl mit Mettendchen, Kassler-Steak und Salzkartoffeln

19,80

„Wiener Schnitzel“ aus dem Lendchen mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes Frites

26,90

Sauerländer Ochsenbäckchen Rotwein-Zwiebel-Jus mit Röstzwiebeln, Gemüse und Gnocchi

25,90

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüse und Kroketten

25,90

Sauerländer Wildragoût in eigener Jus mit gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Kartoffel-Klößen

26,50

Medaillons vom Lendchen in Waldpilzrahm mit kleinen Gemüse und Semmelknödel

27,90

Rosa gratinierte Angus-Steaks unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Gemüse und Kartoffel-Rösti

35,00

Nachspeisen

Vorweihnachtliche Lebkuchen-Mousse mit Karamell-Parfait und Garnitur

7,50

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Eiscrème

8,50

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé auf Kirschkompott und Vanilleeis

8,50

Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!

Hotel
Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

Seestraße 5 - 59519 Möhnesee
www.hotel-haus-griese.de