

Griese's Spargelkarte 2022

Portion frischer Rietberger Stangenspargel

•	mit Kräuter-Pfannkuchen umhüllt	19,50€
•	gekochten und rohen Schinken	22,50€
-	Wegener's Rauchlachs	24,50€
	gebratenem Zanderfilet	29,50 €
•	paniertem Kalbschnitzel	29,50 €
•	Medaillons vom Lendchen	28,90€
•	rosa gebratene Angus-Steaks	37,50€

Unsere Spargelgerichte servieren wir Ihnen mit Kartöffelchen und wahlweise mit holländischer Buttersauce oder zerlassener Butter

(Zusatzstoffe u. Allergene bitte erfragen unter post@hotel-haus-griese.de)

Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Griese's "To-Go"

vom 09. Mai bis 15. Mai 2022 (einzeln verpackt und vakuumiert)

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 6,50 €

Gekochtes Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit Karottengemüse und Kartoffeln 20,00 €

Frischer Rietberger Stangenspargel mit Buttersauce Kochschinken und Kartöffelchen 20,00 €

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce Brokkoli und Kartoffel-Röstinchen

22,00€

"Panna Cotta" mit frischen Früchten mit Minz-Sahne 6,50 €

Tel: 02924-9820 oder post@hotel-haus-griese.de

(Zusatzstoffe u. Allergene bitte erfragen unter post@hotel-haus-griese.de)

Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Vesper & Vorspeisen			
Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing			
Ofenfrischer Flammkuchen mit frischem Spargel, Kochschinken und Hollandaise	<u>4,50</u>		
Steinpilz-Ravioli in eigener Rahmsauce mit gebackenem Basilikum und Parmesan	<u>15,00</u>		
	<u>9,80</u>		
Dreierlei von Wegener's Rauchfischen -Lachs, Makrele und Forelle- mit Dill-Senf-Sauce	11,50		
Süppchen			
Sauerländer Rinder-Bouillon mit Markklößchen und Eierstich			
kleine Portion 4,50 große Portion 6,50			
Vegetarische Rietberger Spargel-Crèmesuppe mit Schnittlauch-Croûtons			
kleine Portion 4,50 große Portior	<u>1 6,50</u>		
Fisch			
Gegrillte Edelfisch-Platte mit Gambas in Hummerrahm, Gemüsen und Butternudeln			
	29,80		
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Spinat mit Garnitur	20.00		
	28,90		
Hauptgerichte			
Vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi mit Grill-Gemüse und Wildkräutersalat			
Gekochtes Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Salzkartoffeln	12,90		
<u>25,50</u>			
"Wiener Schnitzel" mit gebackener Petersilie und Zitrone, kleinen Gemüsen und Pommes Frites			
<u>26,90</u>			
Sauerländer Rinderschmorbraten in Preiselbeerrahm mit gefüllter Birne, Rotkohl und Butterspätzle			
<u>27,50</u>			
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten			
<u>25,90</u>			
Medaillons vom Lendchen im Bacon-Mantel mit Waldpilzsauce, Gemüsen und Semmelknödel			
	27,90		
Rosa gratinierte Angus-Steaks in eigener Jus mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Butter-Rösti	25.00		
	35,00		
Nachspeisen			
Frische Freiland-Erdbeeren "Romanoff" mit Mousse, Früchtemark und Vanilleeis	7,50		
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Himbeer-Kompott, Früchten und Vanilleeis	7,50		
8,50			
Crème Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème			
	<u>8,50</u>		
Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!			

Hotel Haus Griese