



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 Kartoffelchen und wahlweise mit
holländischer Buttersauce
oder
zerlassener Butter

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

Hotel
Haus Griesse

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Griesse's "To-Go"

**vom 16. Mai bis 22. Mai 2022
(einzeln verpackt und vakuumiert)**

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe
6,50 €

Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Früchten
Kaisergemüse und Butterreis
18,00 €

Frischer Rietberger Stangenspargel mit Buttersauce
Wegener's Rauchforelle und Kartoffelchen
22,00 €

Ragoût vom Mai-Bock in Preiselbeerrahm
Apfelrotkohl und Butterspätzle
22,00 €

Hausgemachter Erdbeer-Vanille-Quark
mit frischen Früchten
6,50 €

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

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

Hotel
Haus Griesse

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Vesper & Vorspeisen

Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing

4,50

Ofenfrischer Flammkuchen mit frischem Spargel, Kochschinken und Hollandaise

15,00

Unser Garnelen-Pfännchen in Hummerrahmsauce

14,50

Dreierlei von 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 Portion 6,50

Fisch

„Fish & Chips“ von verschiedenen Edelfischen mit Cocktail-Dipp, Gemüsen und Pommes Frites

26,90

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Spinat mit Garnitur

28,90

Hauptgerichte

Vegetarischer Spargel-Burger mit Bärlauch-Mayonnaise und Pommes Frites

14,50

Gekochtes Kalbstafelspitz in Meerrettich-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Salzkartoffeln

25,50

„Wiener Schnitzel“ mit gebackener Petersilie und Zitrone, kleinen Gemüsen und Pommes Frites

26,90

Sauerländer Ragoût vom Mai-Bock in Preiselbeerrahm mit gefüllter Birne, Rotkohl und Butterspätzle

27,50

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten

25,90

Schaschlik vom Lendchen mit Bacon in pikanter Sauce, Gemüsen und Pommes Frites

27,90

Rosa gratinierte Angus-Steaks in Waldpilzen à la Crème, Gemüsen und Butter-Rösti

35,00

Nachspeisen

Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Früchtemark und Vanilleeis

7,50

Gebackenes Vanilleeis mit Zimt-Zucker auf Kirschkompott

7,50

Crème Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème

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