



# Griese's "To-Go"

**vom 07. Juni bis 12. Juni 2022  
(einzeln verpackt und vakuumiert)**

\* \* \* \* \*

**Legierte Spargelcrèmesuppe mit Einlage**  
6,50 €

\* \* \*

**Ragoût von Edelfischen in Hummerrahmsauce**  
mit Spargelspitzen und Kartoffelchen  
22,00 €

\* \* \*

**Sauerländer Zwiebelrostbraten in eigener Jus**  
mit Apfelrotkohl und Butterspätzle  
20,00 €

\* \* \*

**Frischer Rietberger Stangenspargel mit Buttersauce**  
gekochtem Schinken und Kartoffelchen  
20,00 €

\* \* \*

**Frische Erdbeer-Mousse „Romanoff“**  
mit Früchten und Minz-Sahne  
6,50 €

\* \* \* \* \*

**Tel: 02924-9820 oder [post@hotel-haus-griese.de](mailto:post@hotel-haus-griese.de)**

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

Hotel  
**Haus Griese**

\*\*\* Superior - DEHOGA klassifiziert

Seestraße 5 - 59519 Möhnesee  
[www.hotel-haus-griese.de](http://www.hotel-haus-griese.de)



## Vesper & Vorspeisen

*Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing*

4,50

Ofenfrischer Flammkuchen mit frischem Spargel, Kochschinken und Hollandaise

15,00

Unser Garnelen-Pfännchen mit Kartoffelstroh

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, Gemüse und Pommes Frites

26,90

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Waldpilzrahm mit Garnitur

28,90

## Hauptgerichte

**Vegetarischer Spargel-Burger** mit Bärlauch-Mayonnaise und Pommes Frites

14,50

Gekochtes Kalbstafelspitz in Meerrettichrahm mit Gemüse-Garnitur und Salzkartoffeln

25,50

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

26,90

Sauerländer Rindertafelspitz in Preiselbeerrahm mit gefüllter Birne, Rotkohl und Butterspätzle

27,50

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüse und Kroketten

25,90

Medaillons vom Lendchen im Bacon-Mantel mit Pfirsich & Curry mit Gemüse und Kräuter-Reis

27,90

Rosa gratinierte Angus-Steaks in Sc. Bearnaise, Gemüse und Butter-Rösti

35,00

## Nachspeisen

Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Fruchtemark 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 Möhnese  
www.hotel-haus-griese.de