



Vesper & Vorspeisen

Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing

4,50

Unser Flusskrebs-Cocktail mit Garnitur

12,50

Wegener's Rauchfische von Lachs, Forelle und Makrele mit Dill-Senf-Sauce und Salaten

13,50

Unser Garnelen-Pfännchen mit Kartoffelstroh

14,50

Süppchen

Sauerländer Rinder-Bouillon mit Markklößchen und Eierstich

kleine Portion 4,50 große Portion 6,50

Geeiste Andalusische Gemüsesuppe „Gazpacho“ mit Basilikum

kleine Portion 4,50 große Portion 6,50

Fisch

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

26,90

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Grill-Gemüsen mit Garnitur

28,90

Hauptgerichte

Unsere Ofenkartoffel mit Grillgemüsen und Kräuter-Dip, Wildkräutersalat

13,50

Unser „Cheese-Burger“ mit Prime-Beef-Patty, Gurke, Tomate und Käse, BBQ-Sauce und Pommes

17,50

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

25,50

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

26,90

Sauerländer Ochsenbäckchen in Aromatenjus mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Butterspätzle

26,50

Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten

25,90

Medaillons vom Lendchen im Bacon-Mantel mit Pilzsauce, Gemüsen und Butterspätzle

27,90

Rosa gratinierte Angus-Steaks frischen Pfifferlingen à la Crème, Gemüsen und Butter-Rösti

35,00

Nachspeisen

Hausmacher „Cheesecake“ mit Früchten und Eiscrème

6,50

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

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 Mönchensee
www.hotel-haus-griese.de