



## Vesper & Vorspeisen

*Unser Beilagen-Salatschälchen mit Haus-Dressing*

4,50

Großer gemischter Salatteller in Haus-Dressing mit Hähnchenbrust in Teriyaki-Sauce mit Ananas

13,90

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

13,50

Unser Garnelen-Pfännchen mit Kartoffelstroh

14,50

Fangfrische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Speckkartoffeln und Garnitur

17,50

## Süppchen

Sauerländer Rinder-Bouillon mit Markklößchen und Eierstich

*kleine Portion 5,00 große Portion 7,00*

Hausgemachte Kürbis-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-Sauerkraut mit Garnitur

28,90

## Hauptgerichte

Vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi mit Grill-Gemüse, Kirschtomaten-Sauce und Wildkräutersalat

13,50

„Körbecker Krüstchen“ kleines Schnitzel auf Toast mit Rahmsauce, Spiegelei und Garnitur

17,50

Sauerländer Wild-Ragoût in eigener Rahmsauce mit gefüllter Birne an Rotkohl und Butterspätzle

26,90

„Wiener Schnitzel“ mit gebackener Petersilie und Zitrone, 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

Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilzrahm mit Gemüse und Semmelknödeln

27,90

Rosa gratinierte Angus-Steaks in Sc. Bearnaise mit gebackenen Kirschtomaten und Kartoffel-Rösti

35,00

## Nachspeisen

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und Eiscrème

5,50

Vanille-Panna-Cotta auf Erdbeer-Spiegel mit Minz-Sahne

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