



## Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,00
Hausgemachter Cesar-Salat mit Parmesan und gebratenen Sauerländer Steinpilzen	12,50
Baumüller's Rauchfische mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat	12,50
Bunt gemischter Salatteller mit Croûtons und kalt tranchiertem Angus-Rind, Remoulade	14,50

## Süppchen

Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	<i>kleine Portion</i> 5,50 <i>große Portion</i> 7,50
Sommerliche Tomatencrèmesuppe mit Dill-Sahne	<i>kleine Portion</i> 5,50 <i>große Portion</i> 7,50

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Knoblauch-Grill-Gemüsen	28,00
Gebratener Wildwasser-Lachs in Trüffel-Rahmsauce mit frittierten Zucchini und Nüdelchen	28,90

## Hauptgerichte

Gefüllte Ravioli mit Grillgemüsen in Sauerländer Steinpilzrahm, Wildkräutersalat	14,90
Jungschwein-Schnitzel in pikanter Paprikajus mit kleinen Gemüsen und Pommes Frites	26,50
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten	26,90
Sauerländer Hirsch-Ragoût in Preiselbeer-Sauce, gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Spätzle	26,90
„Saltim Bocca“ aus dem Kalbsrücken mit Salbei-Jus, rohen Schinken und Butternudeln	27,90
Medaillons vom Lendchen mit Waldpilzen à la Crème mit Gemüsen und Semmelknödeln	28,90
Angus-Rindersteaks mit Sauerländer Steinpilzen an Gemüsen und Kartoffel-Rösti	37,50

## Nachspeisen

Westfälisches Pumpnickel-Parfait auf Sauerkirsch-Kompott	7,50
Hausgemachte „Panna Cotta“ mit Himbeermark und Garnitur	7,50
Vanille-Crème-Brûlée mit buntem Obstsalat und Eiscrème	8,50

*Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!  
Gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „To-Go“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!*

Hotel  
**Haus Griese**

\*\*\* Superior - DEHOGA klassifiziert

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



## Ofenfrische Flammkuchen

### - Veggy -

mit Crème Fraiche, Grill-Gemüsen, Kräuterbutter und Käse

13,50

### - Lorraine -

mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse

14,50

### - Normandie -

mit Crème Fraiche, Kochschinken, Camembert und Preiselbeeren

14,50

### - Tartufo -

mit Crème Fraiche, Kalbfleisch, Käse und frischen Trüffeln aus der Soester Börde

17,50

## Unsere Menü-Empfehlung

„Ein Gruß aus der Küche“  
Baguette & Haus-Dip

\* \* \*

Frischer Wildkräutersalat in Haus-Dressing  
mit Baumüller's gebeiztem Lachs und Dill-Senf-Sauce

\* \* \*

Geschmorte Sauerländer Ochsenbäckchen in eigener Jus mit Röstzwiebeln  
kleinen Gemüsen und Kroketten

\* \* \*

Hausgemachtes Eierlikör-Parfait  
mit Früchte-Spiegel, Schokoladensauce und Minz-Sahne

35,00

(Unser Menü servieren wir nur tischweise)

*Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption!  
Gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „To-Go“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!*

Hotel  
**Haus Griese**

\*\*\* Superior - DEHOGA klassifiziert

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