

Vesper & Vorspeisen	
Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	
	<u>6,00</u>
Hausgemachter Cesar-Salat mit Parmesan und gebratenen Champignons	11 50
Baumüller's Rauchfische mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat	<u>11,50</u>
Baumaner 3 Nadermisene mit bin Gern Gadee und Wildinatersalat	12,90
Bunt gemischter Salatteller mit Croûtons und gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	
	<u>14,50</u>
Süppchen	
Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	
<u>kleine Portion 5,50 große Port</u>	<u>ion 7,50</u>
Hausgemachte Kürbis-Crèmesuppe mit Croûtons	
<u>kleine Portion 5,50</u> <u>große Port</u>	<u>ion 7,50</u>
Fisch	
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf frischem Rahm-Wirsing	

	<u>28,50</u>
Gebratener Edelfisch-Spieß mit Früchte-Curry-Rahm mit Gemüsen und Reis	
	<u>27,50</u>
Hauptgerichte	
Gefüllte Ravioli mit Grillgemüsen in Sauerländer Steinpilzrahm, Wildkräutersalat	
	14,90
Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit gebackener Petersilie und Zitrone, Gemüsen und Pommes I	-rites
	26,50
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahm mit Röstzwiebeln, Gemüsen und Kroketten	
	<u>26,90</u>
Sauerländer Hirsch-Ragoût in Preiselbeer-Sauce, gefüllter Birne, Apfelrotkohl und Spätzle	
	<u>26,90</u>
Gebratenes Kalbsrücken-Steak in Steinpilz-Rahmsauce mit Gemüsen und Gnocchi	
	<u>27,90</u>
Medaillons vom Lendchen mit Waldpilzen à la Crème mit Gemüsen und Semmelknödeln	

Nachspeisen

Westfälisches Pumpernickel-Parfait auf Sauerkirsch-Kompott	
	<u>7,50</u>
Hausgemachte "Panna Cotta" mit Himbeermark und Garnitur	
	<u>7,50</u>
Vanille-Crème-Brûlée mit buntem Obstsalat und Eiscrème	
	<u>8,50</u>

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!



28,90





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

- Seepark -

mit Crème Fraiche, Kalbfleisch, Käse und frisch gebratenen Champignons

15,50

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!





Betriebsferien 2023

Liebe Gäste vom Hotel "Haus Griese",

in der Zeit vom 04. bis einschließlich 15.10.2023 haben wir in unserem Restaurant Herbst-Betriebsferien.

Unser Hotel bleibt natürlich durchgehend geöffnet.

Mit gastfreundschaftlichen Grüßen vom Seepark in Körbecke,

Ihre Familie Griese und Team

