



Griese's Spargelkarte

Portion frischer Rietberger Stangenspargel

- mit Schnittlauch-Rührei **24,50 €**
- gekochten und rohen Schinken **27,50 €**
- paniertem Schnitzelchen **29,80 €**
- Medaillons vom Lendchen **32,50 €**
- Baumüller's Rauchfischen **28,50 €**
- gebratenem Zander unter der Kartoffelkruste **33,00 €**

Unsere Spargelgerichte servieren wir Ihnen mit **Kartöffelchen**
und wahlweise mit
holländischer Buttersauce
oder
zerlassener Butter

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

Hotel
Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Unser Frühlings-Menü

*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dipp
mit einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

* * *

*Unsere Rauchlachs-Pastete mit Dill-Senf-Sauce
Mini-Rösti und bunte Blattsalate in Haus-Dressing*

* * *

*Sauerländer Ochsenbäckchen in eigener Jus
mit Röstzwiebeln
an Grill-Gemüsen und Butter-Spätzle*

* * *

*Hausgemachte Pfirsich-Panna-Cotta
mit Himbeermarmelade, Eiscreme und Minz-Sahne*

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen





Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,80
Baumüller's Rauchfische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle	14,90
Terrine von der Pute & Spargel mit hausgemachtem Pesto und Blattsalaten	13,90
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing, frittiertem Blumenkohl und Baguette	16,50

Süppchen

Hausgemachte-Spargel-Crèmesuppe mit Einlage und Schnittlauch-Croûtons	7,50
Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	7,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Spinat-Gemüse mit Garnitur	29,80
„Fish & Chips“ von Edelfischen und Garnele mit Cocktail-Dip, Gemüse und Pommes Frites	27,90

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Käse mit Oliven, Kirschtomaten und Pesto, gemischter Blattsalat	15,90
Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit Rauchlachs und Meerrettich, Garnitur und Pommes Frites	28,90
Geschmorte Wiesen-Lammkeule in Aromatenjus mit Speck-Rosenkohl und Herzogin-Kroketten	28,90
Gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit kleinen Gemüsen und Kartoffel-Kroketten	26,90
Medaillons vom Lendchen in Waldpilz-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Semmelknödel	28,90
Schaschlik vom Angus-Rind mit Bacon und Paprika in pikanter Jus, Grill-Gemüse & Pommes Frites	34,50

Nachspeisen

Hausgemachte Crème Brûlée mit Obstsalat und Eiscrème	8,90
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé auf Vanillesauce mit Eiscrème	9,80

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