



Wichtige Information

Bitte beachten Sie:

Unsere aktuellen

Küchen-Öffnungszeiten sind *dienstags bis samstags*

von *12:00 Uhr bis 14:00 Uhr* und

von *18:00 Uhr bis 21:00 Uhr*.

Eine Reservierung ist immer ratsam!

Ihr Team vom

Hotel

Haus Griese

1914 * 111 JAHRE * 2025

Hotel
Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,80
Baumüller's Rauchfische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle	14,90
Westfälische Kalbstafelspitz-Sülze mit Sc. Remoulade, Blattsalaten und Röstinchen	13,90
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing, gebratenen Wiesen-Champignons und Baguette	16,50

Süppchen

Hausgemachte-Tomaten-Crèmesuppe mit Schnittlauch-Croûtons	7,90
Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich	7,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing-Gemüse mit Garnitur	29,80
Gebratene Lachsschnitte auf Pesto-Penne-Nudeln mit Oliven und Zitrone, kleine Gemüse	28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten-Sauce und Grill-Gemüsen, Blattsalate	16,50
Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit pikanter Paprika-Jus, Garnitur und Pommes Frites	26,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Früchte-Curryrahm mit Gemüse und Gemüse-Reis	26,90
Gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	27,90
Medaillons vom Lendchen in Waldpilz-Sauce mit Gemüse-Garnitur und Semmelknödel	29,50
Rosa Steaks vom Angus-Rind mit Bacon und Sc. Bearnaise mit Grill-Gemüse & Mini-Rösti	37,50

Nachspeisen

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Kirsch-Kompott und Eiscrème	9,80
Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Fruchtemark und Bourbon-Vanilleeis	8,90

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!



Unser Sommer-Menü

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

* * *

Unser Champignon-Pfännchen
mit Kräuter-Dip und Garnitur

* * *

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

* * *

Hausgemachte Panna-Cotta
mit marinierten Erdbeeren, Eiscrème und Minz-Sahne

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

