



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 Griesse

1914 * 111 JAHRE * 2025

Hotel
Haus Griesse

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,80
Baumüller's Rauchfische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle	14,90
Unser Champignon-Pfännchen mit Schnittlauch und Kräuter-Dip	9,80
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Hähnchenbrust-Streifen, Baguette	18,90

Süppchen

Frische Champignon-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 Pfifferlingen à la Crème mit Gemüse und Penne-Nudeln	28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten-Sauce und Grill-Gemüsen, Blattsalate	16,50
Panierte Jungschwein-Schnitzelchen mit Pfifferling-Rahmsauce, Garnitur und Pommes Frites	26,90
Geschmorte Sauerländer Ochsenbäckchen in eigener Jus mit Gemüse und Salzkartoffeln	28,50
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
Schaschlik vom Angus-Rind mit Bacon in Paprika-Chili-Jus, Grill-Gemüse & Röstinchen	36,50

Nachspeisen

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Kirsch-Kompott und Eiscrème	9,80
Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Früchtemark 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-Dip
mit einem Glas Winzersekt „Hausmarke“*

* * *

Westfälische Tafelspitz-Sülze mit Sc. Remoulade
Wildkräutersalat und Röstinchen

* * *

Original Sauerländer Hirsch-Ragoût
*in Preiselbeersauce mit gefüllter Birne
kleinen Gemüsen und Butter-Spätzle*

* * *

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

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

