



# 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](http://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
Terrine vom Wildwasser-Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Wildkräutersalat	12,80
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Hähnchenbrust-Streifen, Baguette	18,90

### Süppchen

Frische 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 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 Semmelknödel	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
Schaschlik vom Lendchen mit Bacon in Paprika-Chili-Jus, Grill-Gemüse & Pommes Frites	29,50
Rosa Steaks vom Angus-Rind in Sc. Béarnaise mit kleinen Gemüse und Röstinchen	36,50

### Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	5,50
Hausgemachte Rote Grütze mit Eiscrème und Schlagsahne	6,90
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Kirsch-Kompott und 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!



## 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

