



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 Möneseesee
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
Unser „Garnelen-Pfännchen“ mit Kräuter-Dip	15,00
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

Gebrautes Lachsschnitte unter der Kartoffelkruste auf Pfifferlingen à la Crème mit Garnitur	29,80
Gegrillter Wolfsbarsch mit Kirschtomatensauce mit Gemüse und Pesto-Penne	28,90

Hauptgerichte

Vegetarische Gemüse-Lasagne mit Kirschtomaten-Sauce und Grill-Gemüsen, Blattsalate	17,90
Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce, Garnitur und Pommes Frites	26,90
Geschmorte Sauerländer Ochsenbäckchen in eigener Jus mit Gemüse und Salzkartoffeln	28,50
Gebraute Filetspitzen in Pfefferrahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	27,90
Schaschlik vom Lendchen mit Bacon in Paprika-Chili-Jus, Grill-Gemüse & Herzogin-Kroketten	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 Rinderschmorbraten
in Aromatenjus mit Röstzwiebeln
kleinen Gemüsen und Speckkartoffeln*

* * *

*Hausgemachtes Himbeer-Parfait
mit Kompott, Vanillerahm und Minz-Sahne*

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen

