



### Vesper & Vorspeisen

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing                                        | 6,80  |
| Baumüller's Rauchfische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle                     | 14,90 |
| Unser „Spätzle-Pfännchen“ mit Käserahmsauce und Röstzwiebeln                              | 9,80  |
| Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und gebratenen Champignons, Ofen-Baguette | 15,90 |

### Süppchen

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachte Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Schnittlauch-Croûtons | 7,90 |
| Frische Körbecker Bouillon mit Markklößchen und Eierstich         | 7,90 |

### Fisch

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf frischem Rahm-Wirsing mit Gemüse unlegt | 29,80 |
| Gebratene Lachsschnitte mit Hummerrahm-Sauce mit kleinen Gemüse und Penne-Nudeln  | 28,50 |

### Hauptgerichte

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vegetarische Süßkartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten-Sauce, Grill-Gemüse und Blattsalaten          | 17,90 |
| Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit Zitrone und gebackener Petersilie, Garnitur und Pommes Frites | 26,90 |
| Geschmorte Sauerländer Ochsenbäckchen in eigener Jus mit Gemüse und Salzkartoffeln                | 28,50 |
| Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten            | 27,90 |
| Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüse und Semmelknödeln                   | 29,50 |
| Schaschlik vom Angus-Rind in pikanter Paprika-Chili-Jus, Grill-Gemüse & Pommes Frites             | 37,50 |

### Nachspeisen

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| „Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen | 5,50 |
| Hausgemachte „Panna Cotta“ mit Pfirsichmark und Schlagsahne            | 7,50 |
| 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 Herbst-Menü

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

\* \* \*

Westfälische Tafelspitz-Sülze mit Sc. Remoulade  
*Wildkräutersalat und Röstinchen*

\* \* \*

Original Sauerländer Sika-Hirschbraten  
*in Preiselbeersauce mit gefüllter Birne  
Apfel-Rotkohl und Butter-Spätzle*

\* \* \*

Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel  
*auf Kirsch-Kompott und Minz-Sahne*

zu je 39,00 Euro, ab 4 Personen





# 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](http://www.hotel-haus-griesse.de)