



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	<u>6,80</u>
Baumüller's Rauchfische von Wildwasser-Lachs, Makrele und Bachforelle mit Dill-Senf-Sauce	<u>14,90</u>
Westfälische Tafelspitz-Sülze mit Remoulade, Röstinchen und Blattsalaten	<u>11,90</u>
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Hähnchenbrust-Streifen, Baguette	<u>17,90</u>

Süppchen

Vegetarische Kartoffelsuppe mit bunter Einlage	<u>7,90</u>
Frische Körbecker Enten-Bouillon mit Klößchen und Eierstich	<u>7,90</u>

Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf frischem Rahm-Wirsing mit Gemüsen umlegt	<u>29,80</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs mit Feta und Oliven auf Tomaten-Penne-Nudeln	<u>28,50</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel mit Kirschtomaten-Sauce, Grill-Gemüsen und Blattsalaten	<u>17,90</u>
Paniertes Jungschwein-Schnitzel mit gebackener Petersilie und Zitrone, Garnitur und Pommes Frites	<u>26,90</u>
Geschmortes Rindertafelspitz in eigener Jus mit Röstzwiebeln, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	<u>28,50</u>
Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüsen und Kartoffel-Kroketten	<u>27,90</u>
Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüsen und Semmelknödeln	<u>29,50</u>
Ofenfrischer Entenbraten mit eigener Sauce, Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	<u>32,50</u>

Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	<u>5,50</u>
Hausgemachte „Lebkuchen-Crème-Brûlée“ mit Obstsalat, Eiscrème und Schlagsahne	<u>9,50</u>
Ofenfrisches Apfel-Soufflé mit Kirsch-Kompott und Eiscrème	<u>8,90</u>

*Eine Information über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen liegt zur Ansicht für Sie an der Rezeption
gerne bieten wir Ihnen alle Gerichte „To Go“ an, alternativ zur Einwegverpackung auch im Mehrweg-Geschirr zur Leihe!*



Unser Advents-Menü

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

* * *

*Winterliche Blattsalate in Haus-Dressing
mit gebeiztem Lachs und Mini-Rösti*

* * *

*Sauerländer Wild-Ragoût
in Preiselbeersauce mit gefüllter Birne
Apfel-Rotkohl und Butter-Spätzle*

* * *

*Vorweihnachtliches Lebkuchen-Parfait
auf Himbeer-Printen-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 Griese

1914 * 111 JAHRE * 2025

Hotel
Haus Griese
*** Superior · DEHOGA klassifiziert

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