



### 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 Gemüse unlegt	<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-Gemüse 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 Gemüse und Kartoffel-Kroketten	<u>27,90</u>
Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüse 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 „ToGo“ 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 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)