



Frohes neues Jahr! 2026

Das gesamte Team und die Familie
des Hotel "Haus Griese" wünscht
Ihnen ein frohes und gesundes
neues Jahr 2026!



Hotel
Haus Griese

*** Superior · DEHOGA klassifiziert

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



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>
Salat von der Winter-Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto	<u>11,00</u>
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Hähnchenbrust-Streifen, Baguette	<u>17,90</u>

Süppchen

Kartoffel-Crèmesuppe mit Croûtons und Schnittlauch	<u>7,90</u>
Frische Körbecker Bouillon mit Gemüse, 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 in Hummer-Rahmsauce mit Gemüse und Penne-Nudeln	<u>28,50</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel mit Kirschtomaten-Sauce, Grill-Gemüse und Blattsalaten	<u>17,90</u>
Paniertes Hähnchen-Schnitzel mit Pfirsich-Curry-Rahmsauce, Garnitur und Kroketten	<u>26,90</u>
Geschmorte Ochsentrübschen 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>
Schachlik vom Angus-Rind mit Bacon in pikanter Jus an kleinen Gemüse und Pommes Frites	<u>37,50</u>

Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	<u>5,50</u>
Zweierlei Nachspeisen im Weckglas „Obstsalat mit Sorbet“ & „Lebkuchen-Mousse“	<u>7,90</u>
Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé mit Kirsch-Kompott und Eiscrème	<u>9,80</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 Winter-Menü

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

* * *

*Winterliche Blattsalate in Haus-Dressing
mit Baumüller's Graved-Lachs und Mini-Rösti*

* * *

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

* * *

*Winterliche Gewürz-Panna-Cotta
auf Kirsch-Kompott mit 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