



Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	<u>6,80</u>
Gebeizter Wildwasser-Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstinchchen	<u>13,50</u>
Galantine vom Stubenküken mit Wildpreiselbeeren und Wildkräutersalat	<u>13,50</u>
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing und panierten Rote-Bete-Stangen, Baguette	<u>17,50</u>

Süppchen

Hausgemachte vegetarische Linsensuppe mit reichhaltiger Einlage	<u>7,90</u>
Frische Körbecker Bouillon mit Gemüsen, Klößechen und Eierstich	<u>7,90</u>

Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf weißen Bohnen à la Crème mit Gemüsen umlegt	<u>29,00</u>
Gebratener Wildwasser-Lachs mit Gemüsen auf Hummer-Rahm-Spaghetti, Basilikum-Chips	<u>28,00</u>

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel auf Champignon-Ragoût, Grill-Gemüsen und Blattsalaten	<u>17,90</u>
Panierte Schnitzelchen mit gebackener Petersilie und Zitrone, Garnitur und Pommes Frites	<u>26,90</u>
Geschmorter 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>27,50</u>
Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüsen und Semmelknödeln	<u>29,00</u>
Schaschlik vom Angus-Rind mit Bacon in pikanter Jus an kleinen Gemüsen und Pommes Frites	<u>37,50</u>

Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	<u>5,50</u>
Vanille- und Schokoladen-Crème mit Kompott im Weckglas serviert	<u>7,90</u>
Gefüllter Vanille-Crêpe mit Himbeer-Schaum 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 „To Go“ 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 geträufelte Zanderterrine und Mini-Rösti*

* * *

*Geschnetzelter Sika-Hirschrücken
in Apfel-Calvados-Sauce mit gefüllter Birne
mit Rotkohl-Tarte und Herzogin-Kroketten*

* * *

*Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé
auf Kirsch-Kompott mit Vanilleeis 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