



Vesper & Vorspeisen

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

Süppchen

Hausgemachte vegetarische Linsensuppe mit reichhaltiger Einlage	7,90
Frische Körbecker Bouillon mit Gemüse, Klößchen und Eierstich	7,90

Fisch

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

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel auf Champignon-Ragoût, Grill-Gemüse und Blattsalaten	17,90
Panierte Schnitzelchen mit gebackener Petersilie und Zitrone, Garnitur und Pommes Frites	26,90
Geschmorter Rindertafelspitz in eigener Jus mit Röstzwiebeln, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	28,50
Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	27,50
Medaillons vom Lendchen mit Bacon in Waldpilz-Sauce an Gemüse und Semmelknödeln	29,00
Schaschlik vom Angus-Rind mit Bacon in pikanter Jus an kleinen Gemüse und Pommes Frites	37,50

Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	5,50
Vanille- und Schokoladen-Crème mit Kompott im Weckglas serviert	7,90
Gefüllter Vanille-Crêpe mit Himbeer-Schaum 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 Winter-Menü

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

* * *

*Winterliche Blattsalate in Haus-Dressing
mit getrüffelte 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 Griesse

1914 * 111 JAHRE * 2025

Hotel
Haus Griesse

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

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