



# Griese's Spargelkarte

## Portion frischer Rietberger Stangenspargel

*dazu...*

- Schnittlauch-Rührei **24,90 €**
- gekochten und rohen Schinken **27,90 €**
- paniertem Schnitzelchen **29,80 €**
- Medaillons vom Lendchen **32,50 €**
- Rauchfische von Lachs, Forelle und Makrele **28,90 €**
- gegrilltem Wildwasser-Lachs **32,50 €**

Unsere Spargelgerichte servieren wir Ihnen mit **Kartöffelchen**  
und wahlweise mit  
**holländischer Buttersauce**  
oder  
**zerlassener Butter**

(Zusatzstoffe u. Allergene bitte erfragen unter [post@hotel-haus-griese.de](mailto:post@hotel-haus-griese.de))

Hotel  
**Haus Griese**

\*\*\* Superior - DEHOGA klassifiziert

Seestraße 5 - 59519 Möhnesee  
[www.hotel-haus-griese.de](http://www.hotel-haus-griese.de)



### Vesper & Vorspeisen

Kleines Salatschälchen der Saison in Haus-Dressing	6,80
Baumüller's Rauchfische mit Dill-Senf-Sauce, Röstinchen und Salatgarnitur	13,50
Unser Garnelen-Pfännchen mit Paprika und Oliven, Kräuter-Dip	14,90
Großer gemischter Salatteller mit Haus-Dressing, paniertem Stangen-Spargel, Baguette	17,90

### Süppchen

Crèmesuppe vom Rietberger Stangenspargel mit Croûtons und Schnittlauch	7,90
Frische Körbecker Bouillon mit Gemüse, Klößchen und Eierstich	7,90

### Fisch

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahm-Wirsing mit Gemüse umlegt	29,00
Gebratener Wildwasser-Lachs mit Gemüse auf Hummer-Rahm-Spaghetti mit Grill-Gemüse	28,00

### Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel in Gorgonzola-Rahmsauce, gegrilltem Spargel und Blattsalaten	17,90
Paniertes Schnitzel mit pikanter Paprikajus, hausgemachter Gurkensalat und Pommes Frites	26,90
Geschmorte Lammkeule in Aromaten-Jus mit Röstzwiebeln, Gemüse und Kartoffel-Krusteln	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
Rosa gebratene Steaks vom Angus-Rind an Sc. Bénaise mit kleinen Gemüse und Röstinchen	37,50

### Nachspeisen

„Affogato al caffè“ Espresso mit Bourbon-Vanilleeis und Waffelröllchen	5,50
Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Mousse mit frischen Beeren im Weckglas serviert	8,50
Hausgemachte „Panna Cotta“ mit Himbeermark	8,50

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 Frühlings-Menü

*Ofenfrisches Baguette mit Haus-Dip*

\* \* \*

Hausgemachter Spargelsalat in Gemüse-Kräuter-Vinaigrette  
*mit Baumüller's Rauchlachs und Mini-Rösti*

\* \* \*

Geschmorte Sauerländer Ochsenbäckchen  
*in Rotwein-Jus mit Röstzwiebeln*  
*Mandel-Brokkoli und Herzogin-Kroketten*

\* \* \*

Ofenfrisches Schokoladen-Soufflé  
*auf Kirsch-Kompott mit Vanilleeis und Minz-Sahne*

39,00 Euro

