



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)

Hotel
Haus Griese

*** Superior - DEHOGA klassifiziert

Seestraße 5 - 59519 Möhnesee
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
Gegrillter Spargel mit Kirschtomaten und Kartoffelstroh	9,50
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 Tomaten-Spaghetti mit Grill-Gemüse	28,00

Hauptgerichte

Vegetarische Spinat-Knödel in Gorgonzola-Rahmsauce, gegrilltem Spargel und Blattsalaten	17,90
Jungschwein-Schaschlik mit pikanter Paprikajus an kleinen Gemüse und Pommes Frites	28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in Aromaten-Jus mit Röstzwiebeln, Gemüse und Herzogin-Kroketten	28,90
Gebratene Filetspitzen in Pfeffer-Rahmsauce mit kleinen Gemüse und Kartoffel-Kroketten	27,90
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
Frische Freiland-Erdbeeren „Romanoff“ mit Mousse, Fruchtemark und Eiscrème	9,50
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

* * *

Kleine Lendchen in der Käse-Ei-Hülle
*auf Kirschtomaten-Sauce
an Grill-Gemüsen und Kräuter-Nudeln*

* * *

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

39,00 Euro

