

# SPEISEKARTE





### VORSPEISEN

#### Frische Bruschetta

9,90

Tomatenwürfel auf knusprigem Baguette mit Knoblauch und Zwiebeln, Parmigiano Reggiano und Rucola

#### Suppe der Zeit

Preis auf Anfrage

#### Kleine saisonale Salat-Bowl

6,60

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

### HAUPTGERICHTE

#### Burger

#### GRASHOF-Burger im handgemachten Brioche-Brötchen

200g Burgerpatty nach eigener Rezeptur, hausgemachte BBQ-Mayonnaise, frische Tomate, Gurke, Zwiebel und Salat, Cheddar-Käse. Die Brötchen backt uns die Altstadtbäckerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites **15,50**

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl **16,90**

mit Sweet Potato Fries **16,90**

#### Crunchie-Chicken-Burger im handgemachten Brioche-Brötchen

Crunchy Chicken-Pattie, Sweet-Chili-Mayonnaise, marinierte Ananas, Bambus-Sprossen, Jalapeños. Die Brötchen backt uns die Altstadtbäckerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites **14,50**

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl **16,90**

mit Sweet Potato Fries **15,90**



Unser Chefkoch Max  
brennt für das Kochen!



Sie haben Sonderwünsche? Unser Koch Philipp freut sich, Ihnen Ihr ganz persönliches Menü zusammenzustellen.

### HAUPTGERICHTE

#### Schnitzel

**GRASHOF-Schnitzel „Wiener Art“ 16**

200g Schweineschnitzel, Pommes frites, Zitrone, Preiselbeeren, Beilagensalat

**GRASHOF-Schnitzel „Jäger Art“ 17,50**

200g Schweineschnitzel, Champignon-Speck-Soße, Pommes frites, Beilagensalat

**GRASHOF-Schnitzel „Taco-Style“ 17,50**

200g Schweineschnitzel in knuspriger Taco-Panade, würzige Tomatensalsa, Pommes frites, Beilagensalat

### HAUPTGERICHTE

#### Vegetarisch

**Ravioli, gefüllt mit Pecorino und Feige 16,50**

in kräftiger Käsesoße geschwenkt, mit karamellisierten Walnüssen und einer frittierten Rucolahaube

**Große, saisonale Salat-Bowl 11**

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne mit gebratenen Pilzen 13,50



### HAUPTGERICHTE

#### Spezialitäten

#### US-Flanksteak, sous-vide gegart

22

mit feinem Kartoffel-Selleriepüree, Balsamico-Schalotten, Röstzwiebeln, hausgemachter Gremolata und Portweinjus

#### Handgeschnittenes Rumpsteak

25

250g, von unserem Metzger Paul, Pommes frites, gebratene Zwiebelstreifen, Kräuterbutter nach Hausrezept

#### Confiertes Lachsfilet

20,50

mit Hokkaidokürbis in verschiedenen Texturen, Pomme Dauphine, Johannisbeeren und Sauce Rouille

#### Große, saisonale Salat-Bowl

11

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit gebratenen Putenstreifen 14,50

mit gebratenen Garnelen 16,50

Unser Koch Lucas zaubert für Sie die leckersten Gerichte aus frischen, regionalen Produkten. Guten Appetit!



### DESSERTS

#### Lauwarmer Schokokuchen

9,50

mit marinierten Waldbeeren, Cassis-Sorbet und weißer Schokoladenganache

#### Nougatmousse

9,90

mit Orangen und Passionsfrucht

#### Gemischtes Eis mit geklopfter Sahne

6

drei Kugeln nach Wahl

