

SPEISEKARTE

Herbst und Winter



DIE SCHÖNFELD-KARTE

Teil 1 der Speisekarte

nur von Mittwoch bis Sonntag

Dieser erste Teil unserer Speisekarte ist von Chefkoch Maxi Schöfeld zusammengestellt. Wir sind begeistert von den Künsten unseres Küchenprofis. Deshalb darf er sich hier komplett austoben. Und deshalb heißt dieser Teil der Karte auch „Die Schöfeld-Karte“.

Das Ergebnis: außergewöhnliche und besondere Gerichte, die Sie so nur bei uns im Landhotel Grashof finden. Wir haben alles durchprobiert und versprechen Ihnen: Lecker!

*Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*



VORSPEISE

Allerlei vom Kürbis

11

Hokkaido- und Butternutkürbis in unterschiedlichen Texturen, serviert mit Salat und eingelegten Kürbisspalten

HAUPTGERICHTE

Vegan: Rote-Beete-Puffer

16,50

mit Quinoa, lauwarmem Hummus, wildem Brokkoli, Sprossen und Granatapfelkerne

Krosser Schweinebauch

18,50

mit feinem Kartoffelpüree, gebranntem Lauch, glasierten Äpfeln, grünem Apfelchutney und Kräuterjus

Zweierlei vom Kalb

24,50

Geschmortes Bäckchen und sous-vide gegarte Tranche vom Kalbsrücken mit Süßkartoffelkomponenten, Portwein-Schalotten, Erdnuss-Zwiebelcrunch und Sherry Jus

Wild des Tages

Preis auf Anfrage

Ab sofort bieten wir Ihnen jeden Tag ein anderes, frisch zubereitetes Gericht mit feinstem Wildfleisch. Lassen Sie sich überraschen, was unser Chefkoch Maxi für Sie zaubert. Wir können schon mal verraten: Wirklich jedes Gericht ist ein Gaumenschmaus!



Unser Chefkoch Maxi brennt für das Kochen!

Seine Empfehlung für den Herbst und Winter: „Allerlei vom Kürbis“ – schmeckt unfassbar lecker, und ist das perfekte Gericht für kühlere Tage.

DESSERT

Möhrenkuchen „Schönfeld-Style“

8,90

Piemonteser Haselnuss, Karottenscheiben, Haselnusschip, Nussmayo, weisse Schokolade

DIE GRASHOF-KLASSIKER

Teil 2 der Speisekarte

Die Grashof-Klassiker bilden den zweiten Teil unserer Speisekarte. Darin zu finden: das Beste und Leckerste, was Sie in den vergangenen Jahren von uns kennengelernt haben. Unsere Gerichte spiegeln den Charakter der Rhön wider und haben gleichzeitig einen mediterranen Touch.

Was ist uns im Landhotel Grashof wichtig? Wir arbeiten überall, wo es geht, mit regionalen Erzeugern, einheimischen Produzenten und Jägern zusammen. Ach, ja: Unsere Suppen, Soßen und Fonds sind natürlich alle selbst zubereitet – Fertigprodukte finden keinen Platz in unserem Küchenregal.

Bon appetit!

*Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*



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

VORSPEISEN

Kleine, saisonale Salat-Bowl 4,60

Zweierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

Carpaccio von Gelber und Roter Beete 10,90

mit Feldsalat, Orangen-Vinaigrette, Gewürzorange, Nüsse und Ziegenkäse

Frische Bruschetta 6,90

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

Suppe der Zeit

Preis auf Anfrage

HAUPTGÄNGE

Ein kleiner Hinweis: Wir beziehen unser Fleisch aus der Region – von der Metzgerei Paul Müller in Flieden.

GRASHOF-Schnitzel „Wiener Art“ 15,90

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

HAUPTGÄNGE

Große, saisonale Salat-Bowl

10

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit Waldpilzen

13,50

mit gebratenen Putenstreifen

14,50

mit gebratenen Garnelen

16,50

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

12,50

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

13,90

mit Sweet Potato Fries

13,90

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

13,50

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

14,90

mit Sweet Potato Fries

14,90

WAGYŪ-RIND

aus rein biologischer Zucht in Oberzell

WAGYŪ-Burger

175g hausgemachtes Wagyu-Rind-Patty, hausgemachte BBQ-Mayonnaise, frische Tomate, Gurke, Zwiebel und Salat, Cheddar-Käse. Die Brötchen backt uns die Altstadtbäckerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites

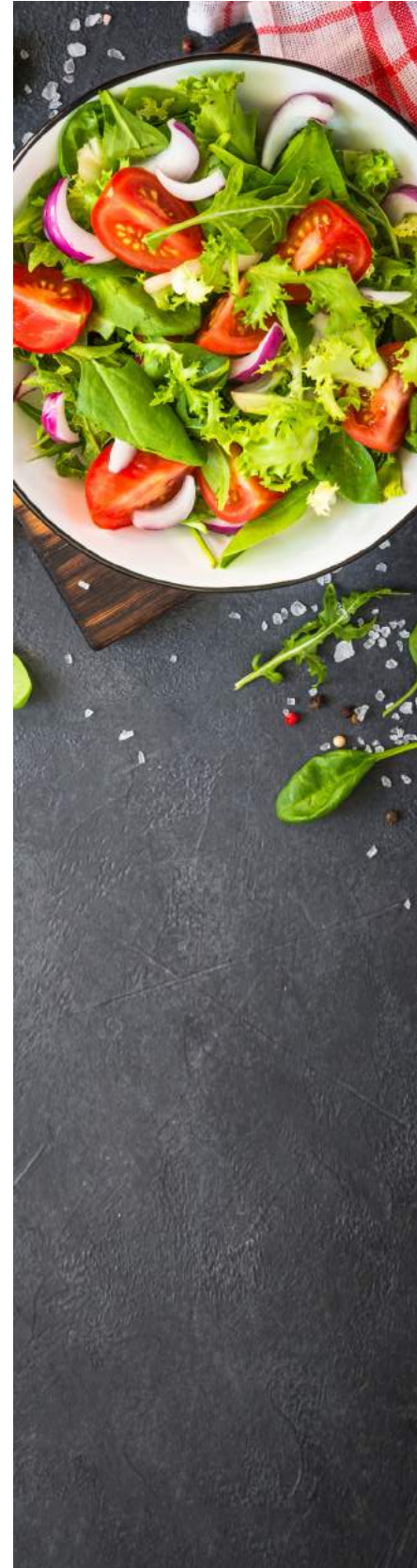
18,50

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

20

mit Sweet Potato Fries

20



HAUPTGÄNGE

Maispoularde

21

eingelegt in Blütentee und Akazienhonig, dazu Rosmarin-Kartoffelgratin, roher, marinierter Fenchel, Trauben und Honigjus

Kabeljau „Finkenwerder Art“

20,90

mit Kartoffelperlen, Serrano-Schinken, Spinatcreme, eingelegten Gurken, Senfkörnern und Kartoffelbuttersud

Handgeschnittenes Rumpsteak

25

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

Vegi: Grashof Spinatknödel

16

mit Sesam-Schupfnudeln und cremigen Waldpilzen



DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen 8,50

mit marinierten Waldbeeren, Cassis-Sorbet und weißer Schokoladenganache

Gebackenes Zwetschgen-Crumble 9,50

mit Schokoladeneis und Vanillesoße

Gemischtes Eis mit geklopfter Sahne 6

drei Kugeln nach Wahl

