

# SPEISEKARTE

---



# 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*

# SPEISEKARTE

## VORSPEISE

### Mozzarella di Buffala D.O.P.

mit frischen Spargelspitzen, Olivenkrokant und Tapenade, Tomatenmix, Basilikum und altem Balsamico

## HAUPTGÄNGE

### Vegan: Rote-Beete-Puffer

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

### Fisch: glasig gegarter Steinbutt

mit sous-vide gegartem Chicoree, Erdnusszwiebel-crunch, Kartoffelperlen, Belper Knolle (Rohmilchkäse) und Hummerbisque

### Zartrosa gegartes Lammkarree

unter der Pistazienkruste, mit Artischockenböden und Püree, Polentaschnitte, wildem Brokkoli und dunkler Lammjus

## 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 Altstadtbackerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

mit Sweet Potato Fries

### WAGYŪ-Tomahawk

zwischen 800g und 1,2kg (inkl. Knochen), mit Artischockenböden und Püree, Polentaschnitte, wildem Brokkoli und dunkler Jus

doppelte Beilage für zweite Person

## Landhotel GRASHOF

Bei Freunden im Grünen



Unser Chefkoch Maxi brennt für das Kochen!  
Seine Empfehlung für den Frühling: das zartrosa gegarte Lammkarree. Wo er Recht hat ...

## DESSERT

### Pochierte Pfirsich und Mandel

Mascarpone-Mousse, Pfirsich in unterschiedlichen Texturen, Mandelhippe, Zitronenverbene

# 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!**



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

### VORSPEISEN

#### **Kleine, saisonale Salat-Bowl**

*Zweierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne*

#### **Rinder-Carpaccio**

*hauchdünnes Rinderfilet, Wildkräutersalat, Brotchip und Basilikum-Pesto*

#### **Frische Bruschetta**

*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 Fliesen.

#### **GRASHOF-Schnitzel „Wiener Art“**

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

#### **GRASHOF-Schnitzel „Jäger Art“**

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

#### **GRASHOF-Schnitzel „Taco-Style“**

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



### HAUPTGÄNGE

#### 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

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

mit Sweet Potato Fries

#### 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

mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl

mit Sweet Potato Fries

#### Klassisch geschmorte Bäckchen vom Kalb

mit cremigem Steckrübenstampf, gegrilltem Kräuterseitling, Baby-Karotte

#### Hähnchenbrust Caprese

mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Tomate, Mozzarella, Süßkartoffel-Gnocchi, grünem Spargel und weißer Tomatensoße

#### Auf der Hautseite gebratenes Loup de Mer

Wolfsbarsch mit Erbsenpüree, romanesco, Pinienkernschmelze, Beurre blanc

#### Handgeschnittenes Rumpsteak

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

#### Vegi: Ravioli Limone-Basilikum

in Zitronenbutter geschwenkt, Burratta, geschmorte Kirschtomaten, alter Balsamico



### DESSERTS

#### Lauwarmer Schokokuchen

*mit marinierten Waldbeeren, Cassis-Sorbet und weißer Schokoladenganache*

#### Gläschen-Dessert

*unsere Küche hat viele Ideen und lässt sich immer etwas einfallen*

#### Gemischtes Eis mit geklopfter Sahne

*drei Kugeln nach Wahl*

