

SPEISEKARTE



Wasserbüffel aus der Region

Liebe Grashof-Freunde,

unser Landhotel ist bekannt dafür, Produkte aus der Region zu beziehen. Wir haben einen engen Draht zu den Landwirten vom WernerGut in Mittelkalbach und auch zu Metzger Paul aus Flieden.

Vor mehr als einem Jahr haben wir in Sachen Regionalität noch mal eine Schippe draufgelegt. Wir adoptierten einen Wasserbüffel. Loki graste auf den Gundelmer Wiesen von Landwirt Matthias Elm, hatte ein gutes und stressfreies Leben und wird nun von uns mit Herzblut, Liebe und Achtung zu hochwertigem Essen zubereitet. Das Ergebnis finden Sie auf dieser Karte.

Wasserbüffel sind bekannt für ihr zartes und saftiges Fleisch – unser Chefkoch Max Schönfeld weiß genau, wie man aus diesem die schmackhaftesten Gerichte zaubert. Für Sie haben wir eine Speisekarte zusammengestellt, die Ihnen mehrere Möglichkeiten bietet, dieses wertvolle Fleisch von einem Wasserbüffel aus der Region zu genießen.

Wir wünschen guten Appetit!



Gesottene Büffلزunge (Vorspeise) 15,50

mit Riesengarnele, gegrillten Artischockenherzen, Kirschtomaten und Büffelmozzarella an Zitrusaromen

Büffeltatar, von Hand geschnitten

mit knusprigem Knoblauch-Baguette, eingelegten roten Zwiebeln, Kapernäpfeln, Gurkenspaghetti und Aioli

als Vorspeise 14,50

als Hauptgang 18,50

Büffel-T-Bone-Steak (400-650 Gramm) 34

an geschmorten Karotten, Baby-Spinat und Hokkaido-Kürbis-Stampf

Geschmorte Büffelroulade 19,50

in eigener Soße, mit Rotkohlpraline und Pilz-Kartoffelstampf

Büffelburger

200 Gramm 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 16,50

mit kleiner Salatbowl 17,90

mit Süßkartoffelpommes 17,90



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/Vegan

Vegetarisch: Ravioli mit Pecorino und Feige 16,50

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

Vegetarisch: Große, saisonale Salat-Bowl 11

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

Vegan: Cremige Tahini Pasta 14,90

Griechische Reismudeln, Tahinisoße, gerösteter Sesam und Falaffelbällchen



HAUPTGERICHTE

Spezialitäten

Flanksteak

23,50

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 Pilzen 13,50

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

