

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Bei Freunden im Grünen

Frische Bruschetta

9,90

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

Suppe der Saison

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

Büffelburger

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	16,50
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	17,90
mit Sweet Potato Fries	17,90





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 Provolone und Tomate 16

in geschmolzenen Tomaten geschwenkt, mit Pinienkernen und Basilikum-Öl

Große, saisonale Salat-Bowl 11

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



HAUPTGERICHTE

Spezialitäten

Geschmorte Kalbsbäckchen

22

mit zweierlei Petersilienwurzel, dazu mit Preiselbeeren gefüllte Kroketten

Handgeschnittenes Rumpsteak

25

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

Hähnchenbrust Caprese

20

mit hausgemachtem Pesto, sautiertem grünen Spargel, dazu Spinat-Gnoccis und weißer Tomatenschaum

Geflämmtes Kabeljaufilet

19,90

mit Spinatcreme, Pinienkernschmelze, dazu Dauphine-Kartoffel und Café de Paris Sauce

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

Cheesecake und Ananas

10

Ananas in Texturen, mit Ananas-Ragout-Gel-Sorbet, Joghurt-Hafercrumble und Salbei

Nougatmousse

9,90

mit Orangen und Passionsfrucht



Spargelgerichte

Frischer, deutscher STANGENSPARGEL
(mind. 300 Gramm) mit
hausgemachter Sauce Hollandaise
oder Butter und Petersilienkartoffeln **19,50**

*wahlweise mit Zitronen-Thymian
und geräuchertem Schinken* **24,50**

wahlweise mit einem Kalbsschnitzel **27,50**

wahlweise gebratenem Lachs **28,50**

Das KÖNIGSGEMÜSE schlechthin

- frisch
- aromatisch
- lecker

