

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*



VORSPEISE

Waldorf-Salat à la Schönfeld

9,90

Im Salzbett geschmorter Sellerie, dazu karamellierte Nüsse, Weintrauben, Wildkräutersalat, Brotchip

HAUPTGERICHTE

Vegan: Geschmorte Aubergine

14,80

mit Falafel-Bällchen, Soja-Minzjoghurt, orientalischem Couscous und Kirschtomaten

Fisch: Fangfrischer Fuldaer Stör

19,90

mit Fregola Sarda (sardische Pasta), Erdnuss-Zwiebel-Crunch, roh mariniertem Fenchel und Beurre Blanc

Entenbrust Sous Vide

22

in Zitronengras und Ingwer eingelegt, mit wildem Brokkoli, gebackenen Glasnudeln und Süßkartoffeln



Unserem Chefkoch Maxi liegt das Kochen im Blut. Ganz schön sogar! Seine Empfehlung für den Frühling: die Entenbrust Sous Vide. Wir widersprechen nicht.

Handgeschnittene, regionale Steaks mit natürlichem Fettanteil

Dry-Aged T-Bone-Steak

39,90

mindestens 500 Gramm, mit wildem Brokkoli, Rosmarinkartoffeln und dunkler Jus (Zubereitungszeit: circa 30 min)

GRASHOF-Rumpsteak

24,90

250 Gramm, mit gebratenen Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites

Flanksteak/Bavette

26,90

mit cremigen Polentasticks, Rotweinzwiebeln, Pommery Senfschaum

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch (neu interpretiert)

11,90

Schokoladenküchlein, Kirsche in Texturen, Mandelhippe, Kirschwassersorbet

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*

Bei Freunden im Grünen

VORSPEISEN

Die Grashof-Klassiker

Kleine, saisonale Salat-Bowl **4,60**

Zweierlei Rohkost, Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing, geröstete Körner

Rinder-Carpaccio **12**

hauchdünnes Rinderfilet, Wildkräutersalat, Brotchip und Basilikum

Bruschetta **6,90**

Knuspriges Baguette, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Rucola, Parmesan

Suppe der Zeit

Preis auf Anfrage



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

HAUPTGERICHTE

Die Grashof-Klassiker

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

GRASHOF-Schnitzel „Wiener Art“ **14,90**

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

GRASHOF-Schnitzel „Jäger Art“ **16,50**

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

GRASHOF-Schnitzel mit Zwiebelsoße **16,50**

200g Schweineschnitzel, Pommes frites, Beilagensalat

HAUPTGERICHTE

Die Grashof-Klassiker

Bei Freunden im Grünen

GRASHOF-Burger im handgemachten, frischen Brötchen

200g Burgerpatty nach eigener Rezeptur, hausgemachte BBQ-Mayonnaise, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse. Die Brötchen bekommen wir von der Altstadtbäckerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites	13,50
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	14,90
mit Süßkartoffelpommes	14,90
Burger mit zwei Scheiben Bacon	+ 1

Pulled-Chicken-Burger im handgemachten, frischen Brötchen

Geräuchertes Pulled Chicken, Sweet-Chili-Mayonnaise, Jalapeños. Die Brötchen bekommen wir von der Altstadtbäckerei Ballmaier in Fulda.

mit Pommes frites	12,50
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	13,90
mit Süßkartoffelpommes	13,90

Saisonale Salat-Bowl 9,90

Zweierlei Rohkost, Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing, geröstete Kerne

mit Putenstreifen	+ 4,50
mit zwei Garnelenspießen	+ 6,50

Geschmorte Bäckchen vom Kalb 22,90

mit Steckrübenstampf, gegrilltem Kräuterseitling, Zuckerschoten und Portweinjus

Kotelette vom heimischen Schwein 18,90

mit Bayrisch Kraut, gebratenen Semmelknödeln und Pfeffersoße

Im Buchenspan gegrilltes Lachsfilet 18,90

mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand und Saisongemüse

Vegi: Ravioli Limone-Basilikum 14,90

geschwenkt in kräftiger Käsesoße mit karamellisierten Walnusssplintern und frittierter Rucolahaube



DESSERTS

Die Grashof-Klassiker

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6

Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit Cassis-Sorbet 7,50

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90
drei Kugeln nach Wahl

