



Landhotel
GRASHOF

Bei Freunden im Grünen

Sommer 2023

SPEISEKARTE

DIE SCHÖNFELD-KARTE

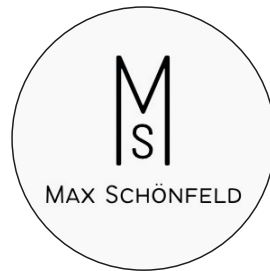


Diese ganz besondere Speisekarte hat unser Chefkoch Max Schönfeld zusammengestellt. Weil wir von den Künsten unseres Küchenprofis begeistert sind, darf er sich in diesem Teil der Karte komplett austoben. Hier ist quasi alles im Schönfeld-Style: die Speisen, das Logo und das Aussehen der Schönfeld-Karte.

Das Ergebnis der Schönfeld-Leidenschaft: 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

TAFELSPITZ VOM WASSERBÜFFEL IM LORBEERSUD GEGART 11
an allerlei Radieschen, Hüttenkäse, Senf, Joghurt-Sphäre

HAUPTGERICHTE

SCHÖNFELD'S ZWIEBELROSTBRATEN 26
Tranchen vom Flanksteak, Zwiebelgewächse, Drillinge, Dornfelder-Jus

SUPREME-LACHS (HEIß & KALT) 25
mit Apfel und roter Beete, dazu grüner Spargel, karamellisierte Schalotten,
an Citrus-Aromen und Kaviar-Soße

TRÜFFELPASTA 24
dünne Bandnudeln in cremiger Trüffelsoße, mit frisch gehobeltem Trüffel

DESSERT

PASSIONSFRUCHT UND FICHTE 11
Fichtencrumble an dunkler Schokolade (70%), mit Macaron und Maracuja, dazu Sorbet

DIE GRASHOF-KLASSIKER

Unsere Grashof-Klassiker sind 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

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 |

VEGGI-Burger im handgemachten Brioche-Brötchen

Süßkartoffel-Amaranth-Patty, Rucola, Fetakäse, Cocktailtomaten und Senfmayonnaise. 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 | 16,90 |

CRUNCHIE-CHICKEN-Burger im handgemachten Brioche-Brötchen

Crunchy-Chicken-Patty, 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 Koch Philipp weiß genau, welche Zutaten er miteinander kombinieren muss, um Ihnen einen Gaumenschmaus zu kreieren.

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

Büffel-T-Bone-Steak (aus heimischer Zucht) 39

mit Trüffelpommes, Gewürzauswahl von Chefkoch Max und Dornfelder-Jus

Handgeschnittenes Rumpsteak 26

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

Hähnchenbrust Caprese 21

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

Confiertes Seehechtfilet in Limonenöl 21

mit Sepia-Tagliatelle, Möhren-Ingwer-Püree, Fenchel und Beurre-Blanc

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

Erdbeer-Tiramisu 7

Schichtdessert im Weckglas mit frischen Erdbeeren und Erdbeer-Sorbet