

Spätsommer 2023

Landhotel
GRASHOF

Bei Freunden im Grünen

SPEISEKARTE



DIE GRASHOF-KLASSIKER

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!



Sprechen Sie uns bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gerne an. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Gegrilltes Tramezzini

9,90

Weißbrot gefüllt mit Serrano-Schinken, Rucola und Trüffelmayo, dazu mariniertes Wildkräutersalat

Kleine saisonale Salat-Bowl

6,90

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

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-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	16,90

Vegetarischer UMAMI-Burger

Shiitake-Champignon-Patty, Gurkensalat, süß-saures Tomatenchutney und Misoauce

mit Pommes frites	14,50
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	16,90
mit Sweet Potato Fries	16,90



FEINES AUS DER GRASHOF-KÜCHE

Große, saisonale Salat-Bowl 11

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit gebratenen Putenstreifen 14,50

mit gebratenen Garnelen 16,50

Kabeljaufilet mit allerlei Bohne 21

schwarzes Bohnenpüree, Edamame-Bohnen, Keniabohne, mit Kürbisfalafel und Misoauce (aus Sojabohnen)

Maispoularde Supreme 21,90

mit cremigem Curry-Risotto, Baby Mais und Zuckerschoten, an einem Tom-Kha-Gai-Espuma

Handgeschnittenes Rumpsteak 28

300g, von unserem Metzger Paul, Pommes frites, gebratene Zwiebelstreifen, Kräuterbutter nach Hausrezept

Büffel-Tomahawk-Steak (aus heimischer Zucht) 49

mit Trüffelpommes, Gewürzauswahl von Chefkoch Max und Dornfelder-Jus

VEGETARISCHES

Ravioli Zucchini & Sesamo 16,50

geschwenkt in Zitronen-Basilikum-Sauce, mit Parmigiano Reggiano und gerösteten Pinienkernen

Große, saisonale Salat-Bowl

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit gebratenen Pilzen 13,50



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

Involtini vom Schwein – das etwas andere Cordon Bleu

17,50

mit Frischkäse-Speck-Apfel-Füllung, dazu Pommes frites, Preiselbeeren, Zitrone und Beilagensalat

DESSERT

Waldfruchtmousse

7

Schichtdessert im Weckglas mit frischen Waldbeeren, Crumble und Cassis-Sorbet

Grieß, Hafer und Heu

10

Grießflammerie, Joghurt-Hafer-Crumble, weiße Schokolade, eingelegte Kumquats (Zwergorangen) und Heu-Eis

Gemischtes Eis mit Sahne

6,50

