

Landhotel
GRASHOF

Bei Freunden im Grünen

❄️ WINTER 2023 ❄️

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

Allerlei von der Kartoffel mit Speck

9,90

Kartoffel-Olivenöl-Püree, Kartoffelwürfel und -chips, Kartoffel-Vinaigrette, Speckschaum, Baconchip und Friséesalat, **für Vegetarier auch ohne Speck erhältlich**

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

Bei Freunden im Grünen

Große, saisonale Salat-Bowl 11

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit gebratenen Putenstreifen	15,50
mit gebratenen Garnelen	17,50
mit gebratenen Pilzen	14,50

Kabeljaufilet mit allerlei Bohne 21

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

Filet vom Sibirischen Stör in Zucchiniblüte mit Kaviar 26,90

an zweierlei Blumenkohl, gegrillter Kräuterseitling, Polenta und Beurre Blanc
ohne Kaviar 19,90

Geschmorte Kalbsbäckchen 23,90

mit Topinambur-Knolle als Stampf, Salbei-Babykarotten, Preiselbeerkroketten und Jus

Confierte Gänsekeule 24,90

mit Rotkohl, Kartoffelkloß mit Soße und hausgemachtem Quittenchutney

Sous-vide gegarter Wildschweinerücken mit Kräuterkruste 28

mit wildem Brokkoli, Rotkohlpraline, Rosenkohl, Johannisbeere und Dornfelder Jus

Handgeschnittenes Rumpsteak 29

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



VEGETARISCHE SPEZIALITÄT

Kürbis in allerlei Texturen und Formen 16

Mini-Patisson-Kürbis, Kürbisspalten, Schaum, Kerne, Chutney, Öl, Falafel und Röllchen, an Kürbis-Salat



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

Rehschnitzel aus der Keule in Nusspanade

22

Panade aus Walnuss, Haselnuss und Mandeln, dazu Preiselbeer-kroketten, hausgemachtes Quittenchutney, Schwarzwurzel und Zitrone

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne

6,50

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

