

Landhotel  
GRASHOF

Bei Freunden im Grünen

# Speisekarte

*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

### 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	17,90
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	19,90
mit Sweet Potato Fries	19,90

### 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	16,90
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	19,90
mit Sweet Potato Fries	19,90

### Vegetarischer UMAMI-Burger

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

mit Pommes frites	16,90
mit kleiner, saisonaler Salat-Bowl	19,90
mit Sweet Potato Fries	19,90







## SCHNITZEL UND SALATE

### GRASHOF-Schnitzel „Wiener Art“ 19,90

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

### GRASHOF-Schnitzel „Jäger Art“ 20,50

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

### Involtini vom Schwein – das etwas andere Cordon Bleu 20,50

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

### Glasig gegartes Kabeljaufilet 22,90

mit cremigem Waldpilzrisotto, sautierten Egerlingen (Pilze) und Parmesanschaum

### 20 Stunden gegarte Shortribs 27,90

mit Kartoffel-Selleriepüree, hausgemachten Röstzwiebeln, Gremolata und Jus

### Rumpsteak vom Metzger Paul (300 Gramm) 34

mit gebackenen Kloßteigschnitten, karamellisierten Portweinschalotten, Erbsenkresse und Pfeffersauce

### Große, saisonale Salat-Bowl 11,50

Dreierlei Rohkost, Balsamico-Dressing, geröstete Kerne

mit gebratenen Pilzen 15,50

mit gebratenen Putenstreifen 15,50

## DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne 7,50

Crème Brûlée mit Tonkabohne 8,90  
mit Sorbet

Espresso Affogato – neu interpretiert 11

Kaffee-Espuma, Espresso-Granita, weiße Schokolade, Mandelhippe, Vanilleeis

