

Grischäfers Winterkarte

Suppen

Euro

Rahmsüppchen von der Zuckerschote
Lachs | Zitronensahne

7,00

Consommé von der Strauchtomate
mit Basilikum-Eierstich

6,00

Waldpilzsamtuppe
Croutons | Kräutersahne | Räucherschinkenchip

7,50

Vorspeisen

Wildschinken
Feige | Ziegenkäse | Feldsalat | Sauce Cumberland



11,00

Lachs hausgebeizt
Kartoffelrösti | Rucola | Kräuterschmand

13,00

Vitello vom Kalbsrücken
Tomaten | Kapern | Sardellen | Blattsalate

13,00

Vegetarisches

Hausgemachte Gnocchi-Pilzpfanne
Pilze | Rote Beete | Rucola | Frischkäsesauce

13,00

Blumenkohl aus dem Ofen
Babyblattspinat | Kürbis | Nussgremolata | Soja-Kräuterdip

14,50

vegan

Aus unserem eigenen Fischbecken, frisch gefangen

„blau“ mit Salzkartoffeln | Schmandsalat
„Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter | Salzkartoffeln | Schmandsalat

Forelle

18,00

Saibling

21,00



Hauptgerichte

Euro

Naumburger Teller
verschiedene Filets | Champignonrahm | Kräuterbutter,
Pommes frites | viel Gemüse und Salat 18,00

Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten an lauwarmen Kartoffel-Feldsalat 23,00

Gut abgelegenes Rib-Eye-Steak vom Grill (400g)
drei verschiedene Dips | hausgebackenes Brot | gemischter Salat 28,00

Grischäfers Burger
Süßkartoffel-Pommes | hausgemachte Chili-Majo 16,50

Ragout vom Habichtswälder Wild
Petersilienspätzle | Preiselbeerbirne | Schmandsalat 16,50

Rosa gebratener Wildschweinrücken
Püree vom Topinambur | Zuckerschoten
Süßkartoffelplätzchen | Haselnuss-Jus 21,50

1/2 Bauernente
Apfelrotkohl | Serviettenknödel 18,50

Dessert

Crème brûlée
unser Klassiker 5,00

Rahmeis von Schmand und Blaubeere
Vanillesoße | Schokocrunch 8,00

Mousse au Chocolat
auf Himbeermark 7,00



DER GRISCHÄFER
Gastfreundschaft erleben

Die Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 18 - 24 Uhr
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 12 - 14.30 Uhr
Kasseler Straße 77-78 • 34308 Bad Emstal • Tel.: 05624 - 99 85 0 • grischaefer.de

