



Suppen

	Euro
Tomatenconsommé mit Mozzarella, Tomatenstückchen und frischem Basilikum	6,00
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen mit Apfelchips und Orangenschaum 	5,50
Frische Pfifferlingsrahmsuppe mit Croutons, gebackenem Landschinken und Petersiliensahne	6,00

Vorspeisen und Salate

Salat vom frischen Oktopus mit Staudensellerie und Karotten in Zitronen-Olivenöl, dazu Safranfocaccia und Limettenaioli	12,00
Surf und Turf - Beeftartar und Jakobsmuschel auf Avocado-Feldsalat und Balsamicoreduktion	15,00
Gambas aglio e olio mit hausgemachtem Focaccia	12,00
Dünn geschlagenes und gebratenes Färsenentrecote auf Ruccola mit Parmesan und geschmolzenen Tomaten, dazu gebackenes Weißbrot	15,00
Knackige Sommersalate mit vielen Früchten, Dijonsenf dressing und Hühnchenbruststreifen mit Rinderrückenstreifen	13,00
mit Garnelen	16,00 17,00

Vegetarisches

Gebackene Avocado auf Spinatrührei und gerösteten Haselnüssen	12,00
Geschwenkte Dinkelnudeln in einer Tomaten-Oliventapenade mit gegrillter Zucchini  	12,00

Aus unserem eigenen Fischbecken, frisch gefangen

„blau“ mit Salzkartoffeln und Schmandsalat	
„Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Schmandsalat	
Forelle	18,00
Saibling	21,00



Hauptgerichte

	Euro
Toast mit Rinderrückensteaks, Paprika-Tomatensalat und Bärlauchdip	17,50
Toast mit gebratenen Schweinefilet und mediterranen Gemüsen, Rucolasalat und Tomatenaiooli	15,00
Strammer Lachs geröstetes Weißbrot mit Räucherlachs, Spiegelei, bunten Blattsalaten und Preisselbeer-Sahneerrettich	15,00
Grischäfers Burger mit Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Chili-Majo	15,00
Naumburger Teller mit verschiedenen 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) mit drei verschiedenen Dips, hausgebackenem Brot und gemischtem Salat	28,00
Lammcaree unter Kräuter-Tandoori-Kruste auf Ratatouille und Kartoffelgnocchi	26,00
Spanferkelhaxe mit einem bayrischen Senf-Dip auf Granatapfel-Spitzkohl und Schmelzkartoffeln	22,00

Dessert

Crème brûlée	5,00
Mascarponeeis mit Mango-Himbeersalat und Milchkaffeesauce	7,50
Schwarzwälder-Kirschdessert Schmandmousse mit Kirschsorbet und lauwarmen Schokobrownie (evtl. etwas längere Wartezeit)	8,50



DER GRISCHÄFER
Gastfreundschaft erleben

Kasseler Straße 77-78 • 34308 Bad Emstal • Tel.: 05624 - 99 85 0 • grischaefer.de

Die Öffnungszeiten: Täglich ab von 18 -24 Uhr
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 12 - 14.30 Uhr

