

Suppen

Euro

Kaltes Gurken-Avocadosüppchen
mit Cashewkern-Paprikagremolata und Sojajoghurt

vegan

6,50

Parmesansüppchen
mit Aprikosen und gebratener Chorizo

7,00

Cremsüppchen
von der gelben Paprikaschote mit Basilikumsahne

6,00

Vorspeisen

Gambas aglio e olio
mit hausgemachtem Focaccia



12,00

Beeftartar vom Black Angus
mit Kräuteraiole, Meerrettich-Cream und marinierten Gemüse an Weißbrotschip

15,00

Gebratene Jakobsmuschel
auf Erdbeer-Rhabarber-Minzsalat an Blattsalat chiffonade und Strudelteigcrunch

15,00

Vegetarisches

Hausgemachte Gnocchi-Pilzpfanne
mit Tomaten, Lauch und einer mediterranen Käsesoße

13,00

Ofen-Blumenkohl mariniert
mit Kräutern, dazu 2erlei Gemüsepuree und Nussspinat

vegan

14,50

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

Knackige Sommersalate mit vielen Früchten, Dijonsendressing und Hühnchenstreifen	12,00
mit Rind	16,00
mit Garnelen	17,00
Toast mit Rinderrückensteaks, Paprika-Tomatensalat und Bärlauchdip	16,00
mit gebratenen Schweinefilet und mediterranen Gemüsen (kalt), Rucolasalat und Tomatenaïoli	14,00
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
Grischäfers Burger mit Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Chili-Majo	16,50
Brutal Regional! Teile vom freilaufenden Emstaler Landhuhn an einem Rhabarber-Himbeerchutney mit Babyblattspinat und Butterkartoffelstampf	18,00
Brutal Regional! 1/2 gegrilltes Eisbein auf Möhren-Spitzkohlgemüse mit Brezenknödeln und Weissbiersoße	16,00

Dessert

Crème brûlée	5,00
Rahmeis von Schmand und Blaubeere mit Vanillesoße und Schokocrunch	8,00
Cannoli gefüllt mit marmoriertem Schokomousse auf marinierten Erdbeeren und Avocadosorbet	8,00



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

