

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Spargelklein und frischem Schnittlauch

Bärlauchcremesüppchen
mit Sashimi vom Saibling

Consommé vom Tafelspitz
mit jungem Gemüse und Brunnenkresse



Euro

5,50

7,00

5,50

Vorspeisen

Terrine vom frischen Spargel
umlegt von gebeitzter Lachsforelle und Feldsalat in Erdbeervinaigrette,
dazu Kartoffelcrunch

Kleine Lambratwürstchen vom Rost
unter Paprikakartoffeln, Eichblatt und Frisee,
dazu noch geröstetes Bauernbrot

12,00

9,50

Vegetarisches

 Pasta aus Currylinsen - aglio e olio-
mit Ricotta und Mangold

 Blumenkohl mit Mandeltapenade
buntem Mangold und gebratenen Kräutersaitlingen

9,50

14,50

Aus unserem eigenen Fischbecken, frisch gefangen

„blau“ mit Salzkartoffeln und Schmandsalat

„Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Schmandsalat

Forelle

Saibling

16,00

18,00



Hauptgerichte

Euro

Naumburger Teller 18,00
mit verschiedenen Filets, viel Gemüse, Champignon-Rahm, Pommes Frites und Salat

Schmandkotelett ‚Dorfbäuerin‘ 17,50
mit Bratkartoffeln und Salat

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

Gut abgelegenes Rib-Eye-Steak vom Grill (400g) 28,00
mit drei verschiedenen Dips, hausgebackenem Brot und gemischtem Salat

Grischäfers Burger 15,00
mit Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Chili-Majo

Norhessische grüne Soße 16,00
dazu feiner Kalbstafelspitz und Bouillonkartoffeln

Geschmorte Lammschäufele 18,00
mit grünen Bohnen, frittiertem Sauerkraut und Macairekartoffeln

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust 19,50
mit gefüllten Gnocchis und Tomatenjus

Dessert

Crème brûlée 5,00

Erdbeertiramisu 7,50
mit weißer Schokolade

Hausgemachtes Haselnusseis 8,50
unter Eierlikörsößchen



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

