

Suppen

Euro

Rote Beteschaumsuppe
mit Zitronengras-Nussgremolata

6,50

Möhren-Laucheintopf
mit Kartoffelbratwurst

6,50

Consommé vom Ochsen
mit Speckknödeln und jungen Gemüsen

6,00

Vorspeisen

Krustini
mit unserem fantastischen Gänserillette an Selleriesalat,
gebackenen Ofenkürbis, gebutterten Maronen und Wildkräutersalat

12,50

Knusprig gebratene Jacobsmuschel
auf Avocado-Tartar,
dazu Mango-Pinienkernsalat und Wildkräuter

12,00

Vegetarisches

Hausgemachte Gnocchi-Pilzpfanne
mit Kürbis, jungem Spinat und Maronen-Kräuterricotta

13,00

Ofen-Steckrübe
mit Rosenkohl-Möhrengemüse und Linsensalsa auf Feldsalat

13,00

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
1/2 Bauernente mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel	18,50
Rosa gebratener Rehrücken auf Rahmschwarzwurzel mit Maronen und Kartoffel-Lauchstampf, dazu Jus von der schwarzen Johannisbeere	32,00
Habichtswälder Rehragout mit Schmand und Preisselbeer-Birnenragout auf Petersilienspätzle	17,80
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

Dessert

Crème brûlée	5,00
Hausgemachtes Zimteis auf Birnen-Traubenragout und Spekulatiusbruch	7,00
Aufgeschlagene Mascarponecreme mit schwarzen Walnüssen und Orangenkrokant auf Schokokeks	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

