

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Hauptgänge

Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

- 1. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 14,20 Euro
Rinder-, Schweinebraten und Kasseler
dazu Bratensauce, Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln
- 2. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 15,70 Euro
Rinder-, Schweinebraten und Putenfleisch
dazu Bratensauce, Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln
- 3. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 17,20 Euro
Rinder-, Schweinebraten und Putenfleisch
dazu Currysauce, Mandelreis, gebackene Früchte, Bratensauce,
Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln
- 4. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 16,50 Euro
Rinderroulade, Schweinebraten und Kasseler
dazu Bratensauce, Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln
- 5. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 18,20 Euro
Rinderroulade, Schweinebraten und Putenfleisch
dazu Bratensauce, Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln
- 6. Hochzeitsessen á la Grasberger Hof** 19,50 Euro
Rinderroulade, Schweinebraten und Putenfleisch
dazu Currysauce, Mandelreis, gebackene Früchte, Bratensauce,
Champignons á la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Hauptgänge

Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 7. | S chweinefilet im Ganzen gebraten und P utenbrust, dazu Currysauce, Pfeffersauce, Bratensauce, Champignons á la Creme, frische Champignons, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen) Grilltomate, gebackene Früchte, Krokette und Salzkartoffeln, grüner Salat in Rahm | 19,90 Euro |
| 8. | S chweinemedallions und H ähnchenbrustfilet dazu frische Champignons, Bohnen bouquet, frischer Broccoli, Pariser Karotten, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, frische Marktsalate, Kartoffelgratin und Krokette | 20,50 Euro |
| 9. | M edallions von der Truthahnbrust im Speckmantel, kleine panierte S chweineschnitzel und S chweinefilet im Stück gebraten dazu frische Champignons, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen) Calvadossauce, Café de Paris Sauce, Krokette, Kräuterröstis und frische Blattsalate an Himbeervinaigrette | 20,90 Euro |
| 10. | S chweinefilet "Wellington" und P utenbrust, dazu Currysauce, Pfeffersauce, Romanesco, Stangenspargel, Fingermöhren, Grilltomate, gebackene Früchte, frische Champignons, Krokette und frische Marktsalate | 20,50 Euro |
| 11. | S chweinefilet im Ganzen gebraten und R inderroulade, dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignons á la Creme, frische Champignons, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen) gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Krokette und Salzkartoffeln | 19,50 Euro |
| 12. | Gebratenes Z anderfilet auf Lauch - Karottengemüse mit Zitronensauce und Wildreis dazu grüner Salat in Rahm, S chweinefilet im Ganzen gebraten frische Champignons, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen) Grilltomate, Pfeffersauce, Macairekartoffeln | 21,00 Euro |

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unsere aktuelle Menü-Variation - Hauptgänge

Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 13. | S chweinefilet im Mangoldmantel und französische B arbarie Flugentenbrust ,
dazu frische Champignons, Pfifferlinge, gefüllte Pfirsiche,
Apfelrotkohl, Broccoli, Prinzessbohnen mit zerlassenem Speck,
Orangensauce, Pfeffersauce, Krokette,
Rösti - Talern und frischer Salat mit Dressing | 21,90 Euro |
| 14. | W ildplatte Grasberger Hof"
Arrangement vom Rotwild, Rehwild und Schwarzwild
dazu Apfelrotkohl, Burgundersauce, gefüllte Birnen,
Pfifferlinge, Preiselbeersauce, Broccoli, Bohnenbouquet,
Krokette, Salzkartoffeln und grüner Salat in Rahm | 23,90 Euro |
| 15. | Schmorbraten vom S chwarzwild (Wildschwein), kross gebratenes
Brustfilet von der F lugente dazu gefüllte Pfirsiche, Pfifferlinge,
Rotweinsbirne, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Rahmwirsing,
Orangensauce, Holunderbeersauce, Salzkartoffeln, Rösti - Taler
und frischer Salat mit Himbeervinaigrette | 22,90 Euro |
| 16. | S chweinefilet im Ganzen gebraten
und zartes Filet vom A ngus R ind (medium gebraten),
dazu Grilltomate, frische Champignons, Sauce Bearnaise,
Pfeffersauce, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",
(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
Dauphine - Kartoffeln und frische Marktsalate mit Dressing | 25,50 Euro |
| 17. | Kross gebratenes Brustfilet von der B arbarie Flugente,
saftiger Braten vom R otwildhirsch, zartes S chweinefilet im Ganzen gebraten
dazu frische Champignons, Pfifferlinge, gefüllte Birnen, gefüllte Pfirsiche,
Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Broccoli, Rosenkohl, Orangensauce,
Preiselbeersauce, Pfeffersauce, Krokette, Salzkartoffeln
und grüner Salat in Rahm | 23,90 Euro |
| 18. | R ehrrücken und Filetbraten vom A ngus R ind ,
dazu gefüllte Birnen, Grilltomate, Pfifferlinge, frische Champignons,
Apfelrotkohl, Broccoli mit Mandelbutter, Markerbsen, Fingermöhren,
Stangenspargel, Rotweinsauce, Sauce Bearnaise, Schupfnudeln,
Macairekartoffeln und grüner Salat in Rahm | 28,50 Euro |