



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

Wie schön, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat. Wir möchten Sie mit einheimischen und internationalen Spezialitäten à la carte aus unserer bekannt guten und vielseitigen Küche verwöhnen.

Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant von unserem variantenreichen Angebot begeistern und genießen Sie den zuvorkommenden Service in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses.

Einen schönen Aufenthalt bei uns und einen gesunden Appetit wünscht Ihnen

Familie Lütjen und das Team vom Grasberger Hof

Aperitif

<i>Martini (Bianco, Dry, Rosso)</i>	5cl	3,00 €
<i>Campari (Soda, Orangensaft)</i>	0,2l	4,90 €
<i>Aperol Sprizz (Prosecco & Aperol)</i>	0,2l	4,50 €
<i>Hugo (Cava, Holunderblütenlikör, Tonic & Minze)</i>	0,2l	4,50 €

Sherry *Emilio Lustau, Jerez de la Frontera*

<i>Sherry Fino „Jarana“ 15,5%</i>	4cl	3,70 €
<i>Medium Dry Amontillado „Los Arcos“ 18,5%</i>	4cl	3,00 €
<i>Deluxe Cream „Capataz Andres“ 20%</i>	4cl	3,70 €

Sekt

<i>Burggraf Sekt trocken</i>		
<i>Sektellerei Bernard Massard, Crier (Mosel)</i>	0,1l	2,80 €
	0,75l	18,50 €
<i>Kallfelz Riesling Sekt trocken</i>		
<i>Weingut Albert Kallfelz, Zell (Mosel)</i>	0,1l	3,60 €
	0,75l	26,50 €
<i>Codorniu Clásico Rosado brut</i>		
<i>Weingut Codorniu (Spanien)</i>	0,75l	26,50 €

Prosecco

<i>La Ronca Prosecco Frizzante</i>		
<i>Coste Petrai, Conegliano (Venetien)</i>	0,1l	3,50 €
	0,75l	24,50 €

Champagner

<i>Blanc de Blanc „Hugues de Coulmet“</i>		
<i>Pierre Moncuit</i>	0,375l	29,90 €
	0,75l	59,50 €
<i>Pierre Moncuit AOC Rosé Grand Cru</i>	0,75l	59,50 €

Weine



0,2l

Weisswein

- 1 **2010 er Weißburgunder & Chardonnay / Pfalz / Deutschland** 5,30 €
*Colle Cuveé zweier Burgunderrebsorten die sich außergewöhnlich gut ergänzen. Vollmundig, fruchtig und trotzdem elegant. Sehr lecker!
Weingut: Reichsrat von Buhl*
- 2 **2011 er Grauburgunder „Jahrgangsedition“ / Baden / Deutschland** 4,90 €
*Geschmacklich rund und von eleganter Fruchtigkeit, geschmeidige, trockene Textur und pikante Säure, nachhaltig im Abgang.
Im Duft zeigen sich ausgeprägte Aromen nach reifen Früchten von Honigmelonen, Birnen und Quitten.*
- 3 **2010 er Chardonnay Raimat Abadia / Costers del Segre / Spanien** 5,30 €
Ein moderner, frischfruchtiger Wein, der jedoch die Typizität seiner Trauben bewahrt. Man riecht den Duft tropischer Früchte wie Papaya, Litschi und Zitrone, am Gaumen entwickelt sich dies aber zu einem weicherem vanilligen Geschmack. Einfach lecker!
- 4 **2010 er Falernia Sauvignon Blanc / Elqui Valley / Chile** 4,90 €
Haben Sie eine Lieblingsfrucht? Mandarine, Ananas, Mango, Banane? Sie werden sie finden.

Rotweine

- 7 **2008 er Diane Fitou / Roussillon / Frankreich** 4,90 €
Der Rotwein aus dem Roussillon leuchtet tief dunkelrot im Glas und duftet delikat nach Blaubeeren, Pflaumen und Schwarzkirschen. Am Gaumen entfaltet er ein komplexes Aromenspiel von Brombeeren, unterlegt von Gewürzen und einem Hauch von Pfeffer. Der Körper ist gut strukturiert und entfaltet sich genussvoll am Gaumen. Genießen Sie diesen leckeren Tropfen zu feinsten Wildgerichten, gern auch mit Preiselbeeren oder Pilzen.
- 8 **2010 er Nimburg – Bottinger Steingrube / Breisach / Deutschland** 4,90 €
Dieser Frühburgunder wurde im großen Holzfass ausgebaut und zeigt eine wunderschöne Nase von Kirschen, Waldbeeren, Vanille, Schokolade, Nelken, Lakritz, florale Noten und kräutrige Akzente. Am Gaumen füllig, samtig, saftig, schöne Frucht, feinwürzig, mineralisch, sehr elegant, finessenreich und mit langem Nachhall...
- 9 **2010 er Spätburgunder Goldedition / Breisach / Deutschland** 5,00 €
Ein gehaltvoller trockener Rotwein mit feinen Aromen nach Brombeeren und reifen Sauerkirschen. Ein sehr ansprechender Spätburgunder Rotwein von hoher Qualität, prämiert mit einer Goldmedaille.
- 10 **2009 er Vega Busiel / Rueda / Spanien** 6,10 €
Gereift für zwei Jahre und mindestens 6 Monate im Eichenfass. Kirschrot mit bläulichen Tönen; gute Tiefe, leuchtend. Aromen von Vanille, Gewürz, reifer Frucht, Karamel und vielleicht etwas Eukalyptus. Sehr kräftig mit einem explosiven "Opening" und einem langen Nachhall.
- 11 **2009 er Spätburgunder / Ahr / Deutschland** 5,30 €
*Kraftvoller und gut balancierter Spätburgunder. Aromen von Kirsche und Rauch und gerade zu Wildgerichten großartig. – halbtrocken -
Weingut: Kreuzberg - Ahr*

Vorspeisen



- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | <i>Warmes Chiabatta-Baguette
mit frischer Kräuterbutter</i> | 4,30 € |
| 2 | <i>Gebratener Ziegenkäse umwickelt mit Bacon
auf frischem Blattsalat an Honig – Senf – Vinaigrette</i> | 9,10 € |
| 3 | <i>Gemischte Antipasti-Platte (kalt)</i> | 9,30 € |
| 4 | <i>Carpaccio vom Thunfisch
an Balsamico-Sauce und Salatbouquet</i> | 10,50 € |
| 5 | <i>Geräucherter Gravedlachs
mit Dill-Senf-Sauce, dazu Toast</i> | 8,30 € |

Suppen

- | | | |
|---|---|--------|
| 7 | <i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i> | 3,80 € |
| 8 | <i>Grasberger Hochzeitssuppe</i> | 3,60 € |
| 9 | <i>Pikante Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube</i> | 3,60 € |

Für den kleinen Appetit



- 24 *„Herrentoast“*
Kleines Filetsteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
Kräuterbutter und Toast 9,90 €
- 25 *„Ladytoast“*
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Toast 8,50 €
- 26 *Hähnchenbrustfilet (120g)*
mit Birnenfächer und Camembert überbacken, dazu Reistimbäl 8,30 €
- 27 *Ofenkartoffel*
mit Sour Creme und Räucherlachs an Salatbouquet 8,90 €
mit Sour Creme und Krabben an Salatbouquet 10,50 €

Geflügel

- 29 *Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse*
an Rieslingsauce, dazu Kartoffel-Gnocchi 12,50 €
- 30 *Maispouardenbrustfilet an Rotwein-Schalotten-Jus,*
gebratenen Steinchampignons, Kroketten und frischem Salat 13,20 €

- 31 *Hähnchenbrustfilet umwickelt mit Serrano-Schinken
an Käse-Basilikum-Sauce, dazu Röstinchen und frischer Salat* 13,20 €

Pasta

- 32 *Linguini mit gebratenen Riesengarnelen,
Knoblauchsauce und frischem Salat* 18,90 €
- 33 *Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletstreifen
in sahniger Senfsauce, dazu frischer Salat* 15,10 €

Lamm

- 34 *Lammfilet an Sherry-Pilz-Sauce,
dazu Broccoli und Röstinchen* 16,90 €

Fisch



- 35 *Medaillons vom Kabeljaufilet an Dijon-Senfsauce,
mit Salzkartoffeln und frischem Salat* 13,50 €
- 36 *Red Snapper Filet
an Weißweinsauce, dazu Broccoliröschen und Kartoffelschnee* 15,10 €
- 37 *Variation von Zander-, Lachs- und Kabeljaufilet
auf Blattspinat an Safransauce und Reis* 14,90 €
- 38 *„Matjestopf nach Hausfrauenart“
Matjesfilet in Sahne-Mayonnaise-Sauce mit Zwiebeln,
Gurken und Apfelstücken, dazu Bratkartoffeln* 9,70 €
- 39 *Riesengarnelen
Acht gebratene Riesengarnelen auf Rucola mit Kirschtomaten
an Knoblauchsauce, dazu Duftreis* 18,90 €
- 40 *Rotbarschfilet „Italienischer Art“
mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Champignons gratiniert,
dazu Bratkartoffeln* 14,10 €

Fleischiges in charmanter Begleitung



vom Schwein

- 41 *Schlemmerpfanne „Grasberger Hof“*
Drei Medaillons vom Schwein mit buntem Gemüse und frischen Champignons,
dazu Bratkartoffeln, Spiegelei und Sauce Hollandaise 12,80 €
- 42 *Drei Medaillons vom Schwein an Wodka-Sahne-Sauce*
mit Gurken, Tomaten und Champignons, dazu Pariser Kartoffeln und frischer Salat 13,20 €
- 43 *Schweinemedallions „Winzer Art“*
Drei Medaillons vom Schwein mit gebratenem Speck und Weintrauben
in Rieslingsauce, dazu Macaire-Kartoffeln und grüner Salat in Rahm 13,50 €
- 44 *Schweinefilet „Baronesse“*
Drei Medaillons an Käse-Basilikum-Sauce,
dazu Butterspätzle und Broccoli 13,20 €
- 45 *Schweinefilet „Adria“*
Drei Medaillons überbacken mit mildem Ziegenkäse und Bacon
an Senf-Sahne-Sauce, dazu Pariser Kartoffeln und frischer Salat 13,50 €



vom Rind

- | | | | | |
|----|--|----|------|---------|
| 46 | <i>Argentinisches Rumpsteak mit Sherry-Pfeffer-Butter,
dazu Ofenkartoffeln mit Sour Creme und frischer Salat</i> | | 220g | 15,60 € |
| | | 47 | 250g | 16,90 € |
| 48 | <i>Argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen
an leichter Knoblauchsauce, dazu Macaire-Kartoffeln
und frischer Salat</i> | | 220g | 16,90 € |
| | | 49 | 250g | 18,20 € |
| 50 | <i>Grillteller „Grasberger Hof“
Schweinefilet, Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet
mit Sauce Béarnaise sowie Ofenkartoffel mit Sour Creme,
dazu frische Champignons und Salat</i> | | | 16,50 € |
| 51 | <i>Argentinisches Rumpsteak an Trüffel-Butter-Sauce
dazu Broccoli und Kroketten</i> | | | 16,90 € |
| 52 | <i>Filetsteak vom Angus Rind mit frischen Champignons an Rotwein-Schalotten-Jus
dazu Macaire-Kartoffeln und frischer Salat</i> | | | 19,70 € |
| 53 | <i>Filetsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat</i> | | | 19,70 € |
| 54 | <i>Filetsteak vom Angus Rind an Senf-Sahne-Sauce mit roten Pfefferkörnern
und glasierten Kirschtomaten, dazu frischer Salat und Kroketten</i> | | | 19,70 € |

Schnitzelkarte



- 60 *„Luxfelder Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel mit Birne und Camembert gratiert,
dazu Kroketten und frischer Salat* 11,80 €
- 61 *„Reinershauser Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und krossem Bacon,
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat* 11,50 €
- 62 *„Grasdorfer Art“*
*Naturgebratenes Schweineschnitzel mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln
und buntes Gemüse* 11,20 €
- 63 *„Rittelsmoorer Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel gratiniert mit Schinken und Käse,
dazu Spaghetti in Tomatensauce und frischer Salat* 11,80 €
- 64 *„Rautendorfer Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen frischen Champignons
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat* 11,50 €
- 65 *„Adolphsdorfer Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons à la creme,
dazu Pommes Frites und gemischter Salat* 10,90 €

Schnitzelkarte



- 66 *„Seehauser Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel belegt mit Krabben und Spiegelei
an Senfsauce, dazu Röstli-Taler und frischer Salat* 13,90 €
- 67 *„Grasberger Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel mit Schinkenrührei und Käse-
Basilikum-Sauce, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat* 11,60 €
- 68 *„Wörpedorfer Art“*
*Paniertes Schweineschnitzel an Schinken-Sahne-Sauce,
dazu Kroketten und frischer Salat* 11,50 €
- 69 *„Tüschendorfer Art“*
Kalbsschnitzel paniert mit Bratkartoffeln und frischem Salat 14,80 €

Salate



- 55 *Salat „Nizza“*
Verschiedene frische Blattsalate mit Mais, Tomaten, Gurken, Ei,
Thunfisch und Zwiebelringen, dazu Baguette und Dressing 9,50 €
- 56 *Chef-Salat*
Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Champignons,
Paprika, Streifen vom Kochschinken, Käse und Ei,
dazu Baguette und Dressing 9,50 €
- 57 *Salat „Korfu“*
Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika
und gebackenem Schafskäse in Nusspanade, dazu Honig-Senf-Dressing
und Olivenbaguette 10,90 €
- 58 *Fitness-Salat „Madeleine“*
Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, frischen Wurzeln,
Apfelspalten, Walnüssen, Sojasprossen und gebratener Hähnchenbrust,
dazu Baguette und Dressing 11,80 €
- 59 *Salat „Norway“*
Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Avocado, Ei,
geräuchertem Lachs und Kartoffelröstis, dazu Dressing 11,90 €