



Herzlich Willkommen im Landhotel Grashof

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie den urigen Weg durch Wald und Wiesen eingeschlagen haben, um unsere **Rhöner Kulinarik** und **Gastfreundschaft** zu genießen.

Unser Hotel wird mittlerweile in der dritten Generation von Familie Klauschke geführt.

Wir freuen uns Ihre **Feierlichkeit** oder **Tagung** in einer unserer Räumlichkeiten auszurichten. Diese bieten je nach Größe Platz für **10** bis **120** Personen. Gleichzeitig bieten wir Ihnen **Übernachtungsmöglichkeiten** für bis zu **68** Personen in modern und gemütlich eingerichteten Zimmern.

Im Sommer können Sie in unserem **Biergarten** verweilen und den Kalbacher Sonnenuntergang genießen. Ihren Gaumen verwöhnen wir in unserem Restaurant sowie in der rustikalen **Waldarbeiterbar**.

Unser Küchenchef **René Raab** spiegelt in seinen Gerichten den Charakter der Rhön wider und verleiht ihnen gleichzeitig einen mediterranen Touch. Regionale Produkte sowie der persönliche Kontakt zu Bauern vom **WernerGut in Mittelkalbach**, unserem **Metzger Paul aus Flieden** und einheimischen Produzenten und Jägern stehen für uns an oberster Stelle.

Unsere **Suppen, Soßen** und **Fonds** sind alle selbst zubereitet, Fertigprodukte finden keinen Platz im Küchenregal.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und guten Appetit.

Familie Klauschke

mit dem gesamten Grashof-Team



Endlich Frühling

Vorspeisen – zum Teilen oder alleine Genießen

Tagessuppe

Preis auf Anfrage

Babyspinat-Salat

8,50 EUR

mit Ziegenkäse, Crème Brûlée und Granatapfel-Dressing

Vitello tonnato

9,80 EUR

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Dreierlei aus der Vorspeisenküche

Lasst euch von Chefkoch René überraschen!

8,50 EUR

Kleiner, bunter Salatteller

4,50 EUR



Hauptgang

Unser
Tipp des Tages

Renés Frühlingspasta

nach Tagesangebot

Preis auf Anfrage

ca. 600g Schweinekotelett für 1 bis 2 Personen

-25 Minuten Zubereitungszeit-

mit Speckbohnen und Kümmel-Ofenkartoffeln

29,00 EUR

Handgeklopfte Putenbrust

gefüllt mit Schwenkgemüse

und hausgemachten Gnocchi in Salbeibutter

15,50 EUR

Chefs
Lieblingsgericht

Geschmorte Bäckchen vom Kalb

mit Selleriepüree, Schmorgemüse

und Kartoffelwürfel

17,00 EUR

Rosa gebratenes Rumpsteak ca. 250g

mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter

und Pommes

22,50 EUR

Spezialitäten aus dem Wasser

mit gebratenem grünen Spargel und cremigem Reis

22,50 EUR



Unsere Klassiker

Großer Salatteller

mit Pute

11,00 EUR

Pulled-Chicken-Burger im handgemachten Brötchen

mit Coleslaw und Jalapeños

9,50 EUR

Grashof-Burger im handgemachten Brötchen

mit BBQ-Mayonnaise,

Tomate, Zwiebel, Gurke und Käse

8,50 EUR

wahlweise mit 2 Scheiben Bacon

+ 1,00 EUR

und/oder Spiegelei

+ 1,00 EUR

Schnitzel „Wiener Art“

mit kleinem Salatteller und Pommes Frites

13,50 EUR

wahlweise als Jäger-, Paprika-

oder Zwiebelschnitzel

14,00 EUR

Kleiner, bunter Salatteller

4,50 EUR

Portion Pommes

2,50 EUR

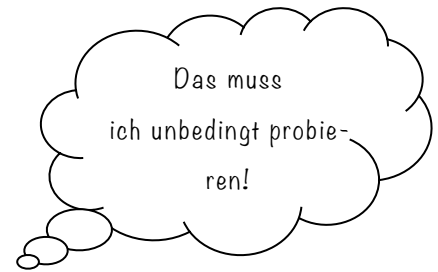
Portion Süßkartoffel-Pommes

3,80 EUR



RaffinEs

... das Beste zum Schluss



Piña Colada

Kokos-Panna-Cotta, eingelegte Ananas und Kokos-Eis

6,50 EUR

Weißes Schokoladenmousse

mit Passionsfruchtsorbet

6,50 EUR

Gemischter Eisbecher

mit Sahne

4,50 EUR

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

und Sahne

5,50 EUR

Liebe Gäste,

bei Allergien, Unverträglichkeiten oder diätischen Vorgaben wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

