



## Herzlich Willkommen im Landhotel Grashof

Liebe Gäste,

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

Unser Hotel befindet sich bereits in der dritten Generation der Familie Klauschke. Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit oder Tagung in einem unserer vier Räumlichkeiten aus. Diese bieten, je nach Größe, Platz von 10 bis 120 Personen.

Gleichzeitig bieten wir Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten 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 *RaffinEs*, sowie in der rustikalen Waldarbeiterbar.

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

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

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und Guten Appetit.

*Familie Klauschke*

mit dem gesamten Grashof – Team



## Herbstliches...

vorweg, zum Teilen oder alleine genießen

Tagessuppe

Preis auf Anfrage

Herbstlicher Salat

mit karamellisierten Nüssen  
und eingelegten Pilzen

6,00 EUR

Mediterraner Salat

mit Oliven-Bruschetta

7,00 EUR

Handgeklopftes Rindercarpaccio

mit Parmesancreme und Kapern

10,30 EUR

Kleiner, bunter Salatteller

4,00 EUR



## Hauptgang

### Grashof is(s)t Wild

„Was der Jäger schießt“  
mit herbstlichen Beilagen

Preis auf Anfrage

### Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

Ein Klassiker...  
nur für kurze Zeit

14,50 EUR

### Geschmorte Kaninchenkeule

mit hausgemachten Engadiner Spätzle und Kohl

14,00 EUR

### Hähnchenbrust unter der Pilzkruste

mit Kürbis-Tagliatelle

13,20 EUR

### Geschmorte Bäckchen vom Kalb

mit Selleriepüree, Schmorgemüse  
und Kartoffelwürfel

Chef's  
Lieblingsgeric

16,50 EUR

### Rosa gebratenes Rumpsteak ca. 230g Rohgewicht

mit Spiegelei Mangold und Süßkartoffeln

21,50 EUR

### Matjesfilet

mit Rote-Bete-Salat, Schmand  
und BIO-Salzkartoffeln

13,20 EUR

### Hausgemachte Quarkspätzle

mit Mangold und Käsesoße

9,90 EUR



## Unsere Klassiker

### Großer Salatteller

mit Putenbrustspießchen

10,00 EUR

### Pulled Chicken Burger im handgemachtem Brötchen

mit Sweet Chili und Süßkartoffel Pommes

9,90 EUR

### Grashof Burger im handgemachtem Brötchen

mit Guacamole und Speck, Käse

8,00 EUR

### Schnitzel „Wiener Art“

mit kleinem Salatteller

und Pommes Frites

12,50 EUR

wahlweise als Jäger-oder Zwiebelschnitzel

12,80 EUR

### Kleiner, bunter Salatteller

4,00 EUR

### Portion Pommes

2,00 EUR

### Portion Süßkartoffel Pommes

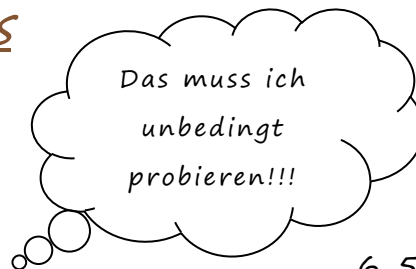
3,50 EUR



## ...das Beste zum Schluss

### Schokoladenbrownie

mit Walnuss Eis und Quitte



6,50 EUR

### Birne Helene

mit hausgemachter Schokoladensoße

5,50 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.

