



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 *RaffinEs* 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 Jäger 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



Herbstliches vorweg – zum Teilen oder alleine genießen

Tagessuppe

Preis auf Anfrage

Herbstlicher Salat

mit karamellisierten Nüssen,

eingelegten Pilzen und hausgemachtem Essiggemüse 6,50 EUR

Dreierlei aus der Vorspeisenküche

Lasst euch von Chefkoch René überraschen!

7,50 EUR

Kleiner, bunter Salatteller

4,50 EUR



Hauptgang

Grashof is(s)t Wild

„Was der Jäger schießt“

– mit herbstlichen Beilagen

Preis auf Anfrage

Cordon bleu

gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken,

dazu Preiselbeeren und Pommes Frites

14,50 EUR

Gefüllte Hähnchenbrust – hausgemacht

(Geflügelfüllung mit Pistazien und getrockneten Tomaten)

mit Kürbis, Pommes Dauphine und Senfrahmsauce

15,00 EUR

Geschmorte Bäckchen vom Kalb

mit Selleriepüree, Schmorgemüse

und Kartoffelwürfel

Chefs
Lieblingsgericht

16,50 EUR

„Surf and Turf“

– Rosa gebratenes Rumpsteak und Riesengarnele

mit Karotten, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree

28,50 EUR

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Schmorgurken und Gersotto (von Graupen/Gerste)

17,00 EUR

Hausgemachte Haselnusspätzle

mit frisch gebratenen Pilzen und Saisongemüse

11,00 EUR



Unsere Klassiker

Großer Salatteller

mit Pute

10,50 EUR

Pulled-Pork-Burger im handgemachten Brötchen

mit Coleslaw und Jalapeños

9,00 EUR

Grashof-Burger im handgemachten Brötchen

mit Knobisauce, Tomate, Zwiebel, Gurke und 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

4,50 EUR

Portion Pommes

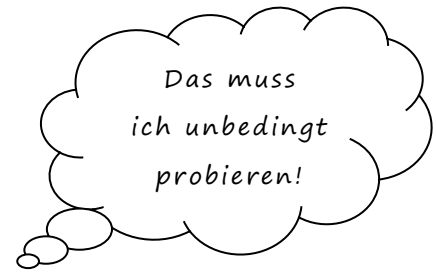
2,00 EUR

Portion Süßkartoffel-Pommes

3,50 EUR



... das Beste zum Schluss



Crème Brûlée

von der Tonkabohne

6,00 EUR

Pflaumenkuchen im Glas

mit Pistazieneis

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.

