

Herzlich willkommen im Landhotel Grashof



Schön, dass Sie den Weg in unser Landhotel Grashof gefunden haben.

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 in der dritten Generation von Familie Klauschke geführt.

Im Sommer können Sie im Biergarten den Kalbacher Sonnenuntergang genießen. Unser Restaurant und in die rustikale Waldarbeiterbar können sich auch sehen lassen. Unser Küchenchef René Raab spiegelt in seinen Gerichten den Charakter der Rhön wider und verleiht ihnen gleichzeitig einen mediterranen Touch. Regionale Produkte und der Kontakt zu Bauern des WernerGuts in Mittelkalbach, zu 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 in unserem Küchenregal.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt - und natürlich auch das Essen.

Ihre Familie Klauschke
und das gesamte Grashof-Team

Speisekarte

Vorspeisen

Tagessuppe

Preis auf Anfrage

Hausgebeizter Lachs

8,50 EUR

mit Belugalinsen Salat und Kürbis

Herbstlicher Blattsalat

5,60 EUR

mit Kernen, Nüssen und Pilze

Kleiner, bunter Salatteller

4,60 EUR



*Unser Chefkoch René ist so etwas wie der „da Vinci“ am Grashof,
nur dass er besser kochen (und nicht ganz so gut malen) kann.*

Speisekarte

Unsere Saisongerichte

Wildgericht des Tages	Preis auf Anfrage
<i>Was der Jäger schießt</i>	
Barbarie-Entenbrust <i>mit Orangen-Rosenkohl und Kartoffelgratin</i>	21,50 EUR
Geschmorte Kalbsbäckchen <i>mit Selleriepüree, Karotten-Sellerie-Gemüse und Kartoffelwürfeln</i>	18,50 EUR
Filet vom Landschwein (von Metzger Paul) <i>mit Grünkohl, Speck und Herzoginkartoffeln</i>	16,50 EUR
Seeteufel auf thailändische Art <i>mit gebratenem Reis und Kokos</i>	18,50 EUR
Rosa gebratenes Rumpsteak (von Metzger Paul) <i>mit Pilzen und gebackener Polenta</i>	24,00 EUR
Gnocchi <i>mit Kürbis und Schweizer Gruyère</i>	12,50 EUR



*Unser Koch Philipp kann nicht nur mit der Suppenkelle gut umgehen.
Auch Gerichte wie den Grashof-Burger bereitet er mit größtem Vergnügen für Sie zu.*



Speisekarte

Unsere Klassiker

Großer Salatteller	9,00 EUR
<i>mit Blatt und hausgemachtem Rohkostsalaten</i>	
– wahlweise mit Putenbruststreifen	+4,00 EUR
Grashof-Burger im handgemachten Brötchen	9,00 EUR
<i>mit BBQ-Mayonnaise, Tomate, Zwiebel, Gurke und Käse</i>	
– wahlweise mit Bacon	+1,50 EUR
– und/oder mit Spiegelei	+1,50 EUR
Pulled-Chicken-Burger	9,50 EUR
Coleslaw & Jalapeños	
Schnitzel „Wiener Art“ (von Metzger Paul)	14,00 EUR
<i>mit kleinem Salatteller und Pommes Frites</i>	
– wahlweise als Jäger,- oder Zwiebelschnitzel	+1,50 EUR
Kleiner, bunter Salatteller	4,60 EUR
Portion Pommes Frites	2,60 EUR
Portion Süßkartoffel-Pommes	4,00 EUR

Speisekarte

Desserts – Das Beste zum Schluss

Dessert im Glas <i>Rhöner Apfel und Mascarpone</i>	6,50 EUR
Rosmarin Crème Brûlée <i>mit Apfelsinen-Mandel Sorbet</i>	7,00 EUR
Vanille Eis <i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	6,00 EUR
Gemischter Eisbecher <i>mit Sahne</i>	4,50 EUR
Kugel Eis <i>(Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss)</i>	1,30 EUR
Hausgemachter Kuchen	2,50 EUR
Portion Sahne	0,70 EUR



Wenn Sie Fragen und Wünsche haben oder wenn Sie uns über Allergien, Unverträglichkeiten oder diätische Vorgaben informieren möchten, wenden Sie sich einfach an unser Team. Wir sind sehr gerne für Sie da.