



# Speisekarte

## Unser Frühlings-Menü von Küchenchef Sebastian André

Spargel – Panna Cotta mit hausgebeiztem Lachs und Kresse



Spargel – Blätterteig – Tarte mit Frühlingstrüffel



Hummer mit grünem Spargel und Safran – Reiscrème



Barbarie Entenbrust mit Spargelfondue und Bärlauch – Kartoffelkrapfen



Rohmilchkäse vom Brett



Pavlova mit weißem Spargel

komplett	€ 89
~5 Gang Menü	€ 79
~4 Gang Menü	€ 69
~3 Gang Menü	€ 59

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 9.4.2019

KONTAKT: Tel: 06202 9430, Fax: 06202 943100, [welcme@grenzhof.de](mailto:welcme@grenzhof.de)

Durch die folgende(n) Speisekarte(n) verlieren diese Speisekarte und die angegebenen Preise ihre Gültigkeit.



## Vorspeisen und Zwischengerichte

<b>Gegrillte Rotbarbe</b> mit Auberginen und Pinienkern – Vinaigrette	€ 17
<b>Spargel – Panna Cotta mit hausgebeiztem Lachs und Kresse</b>	€ 16
<b>Hummer mit grünem Spargel und Safran – Reiscrème</b>	€ 17
<b>Romanasalat</b> mit Shrimps und Avocado	€ 16
<b>Kräutersalat</b> mit Teriyaki – Speck und scharfen Nüssen	€ 14
<b>Frühlingshaftes Assiette Apero</b> Grenzhöfer Tapas	€ 15
<b>CousCous</b> mit Joghurt, Gurken – Kaviar und Olivenöl – Emulsion	€ 14
<b>Spargel – Blätterteig – Tarte mit Frühlingstrüffel</b>	€ 15
<b>Erbsschaum – Süppchen</b> mit Minze und sautierten Sot – l'y – Laisse (vom Huhn)	€ 10
<b>Artischocken – Tarte</b> mit Rucola und Hüttenkäse	€ 19
<b>Gebratenes Entenlebersteak</b> mit Kräuterseitlingen, Olivenöl und Petersilie	€ 22
<b>Zucchini – Auberginen – Cannelloni</b> mit Fetakäse	€ 15

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 9.4.2019

KONTAKT: Tel: 06202 9430, Fax: 06202 943100, welcome@grenzhof.de

Durch die folgende(n) Speisekarte(n) verlieren diese Speisekarte und die angegebenen Preise ihre Gültigkeit.



## Hauptgerichte

<b>Feine Bandnudeln</b> mit Lauch, jungen Erbsen, Trüffel und Pecorino	€ 25
<b>St. Pierre – Filet</b> mit Sherry – Morcheln und grünem Spargel	€ 32
<b>Maispoulardenbrust</b> mit Zitrone und Salbei auf Paprika Fondue	€ 29
<b>Rinderfilet</b> mit Ochsenmark, Radieschengemüse und Rahmkartoffeln	€ 39
<b>Geschmorte Lammschulter – für zwei Personen</b> mit jungem Knoblauch, Prinzeßbohnen und Ricotta – Gnocchi	für 2 Personen € 72
<b>Barbarie Entenbrust</b> mit Spargelfondue und Bärlauch – Kartoffelkrapfen	€ 35



## Dessert und Käse

<b>Variation von der Schokolade</b> mit Karamell	€ 10
<b>Kokosmousse</b> mit Maracuja	€ 10
<b>Café Gourmand</b> Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie	€ 8
<b>Erdbeeren</b> mit Pistazie und Balsamico	€ 10
<b>Rhabarber</b> mit Popcorn	€ 10
<b>Pavlova mit weißem Spargel</b>	€ 10
<b>Rohmilchkäse vom Brett</b>	ab € 10