



Speisekarte

Unser Sommer-Menü von Küchenchef Sebastian André

Lachs – Gurke – Wasabi – Kräuter



Makrele – Mais – Senf – Schwarzer Knoblauch



Blumenkohl – Sommertrüffel – Pinienkerne



Lamm – Aubergine – Tomate – Maniok



Rohmilchkäse vom Brett



Dunkle Schokolade – Buttermilch – Heidelbeere

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

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 21.8.2019

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

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



Vorspeisen und Zwischengerichte

Bunter Sommersalat mit sautierten Garnelen, Passionsfrucht und Curry	€ 19
BBQ Rippchen vom Spanferkel auf Kopfsalatherzen, Radieschen und Kartoffelchips	€ 15
Tomatenessenz mit Parmesanespuma und Basilikum	€ 10
Sommerliches Assiette Apero die Grenzhöfer Varianter der provençalischen Tapas	€ 15
Grenzhoftomate mit Burrata, Rucola und Haselnuss	€ 15
Pochiertes Landei mit cremiger Polenta und Sommertrüffel	€ 15
Sautierter Oktopus mit Paprika und Safranaioli	€ 17
Pfifferlingsrisotto mit gedörrten Kirschtomaten und gebackener Brennnessel	€ 15

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 21.8.2019

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

Entrecôte vom Weiderind mit eingelegten Kirschen, Sommergemüse und Thymiangnocchi	€ 36
Hausgemachte Nudelflecken mit Kürbis, Ziegenkäse und Eisenkraut	€ 25
Ossobuco vom Kalb mit Wiesenkräuter, Gremolata und feinen Bandnudeln	€ 29
Seezungenfilet – in Nußbutter gebraten mit Passepierre und gebackenen Mandelbällchen	€ 39
Lamm – Aubergine – Tomate – Maniok	€ 36
Kotelette vom iberischen Schwein mit Artischocken und Pommes Maxime	für 2 Personen € 72

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 21.8.2019

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.



Dessert und Käse

Himbeermousse mit weißer Schokolade und Kräutersorbert	€ 10
Getränkter Savarin mit Pfirsich	€ 10
Café Gourmand Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie	€ 8
Crème Caramel und grüner Apfel	€ 10
Dunkle Schokolade – Buttermilch – Heidelbeere	€ 10
Rohmilchkäse vom Brett	ab € 10