Speisekarte

Unser Herbst – Menü von Küchenchef Sebastian Andrée

Garnele – Lauch – Mango – Ingwer

Kaninchen – Salbei - Waldfrüchte

Blätterteig – Fenchel - Trüffel

Rehrücken – Wirsing – Meerrettich – Brombeer - Kartoffel

Rohmilchkäse vom Brett

Dunkle Schokolade – Kokosnuss

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

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 25.9.2019
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.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gegrillter Oktopus mit Paprika – Orangen – Vinaigrette, Chorizo und Friséesalat	€ 18
Kalbskopf - Carpaccio mit gehobelten Champignons und Feldsalat	€ 17
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Nüssen und Waldhonigschaum	€ 15
Herbstliches Assiette Apero die Grenzhöfer Varianter der provençalischen Tapas	€ 15
Kürbissüppchen mit Curry und Garnele	€ 12
Gebratenes Rotbarbelfilet auf Safranrisotto mit Pfirsich und Chili	€ 17
Geschmorter Fenchel mit schwarzem Trüffel	€ 19
Garnele – Lauch – Mango – Ingwer	€ 17
Kaninchen – Salbei – Waldfrüchte	€ 22
Blätterteig – Fenchel – Trüffel	€ 15

Hauptgerichte

Geschmorter „Tardivo“ - Radiccio rosso mit Balsamico, Gorgonzola und Pinienkernen	€ 27
Gebratenes Doradenfilet mit Zwiebelgemüse und Tapioka	€ 33
Gebackene Maispoulardenkeule auf Kartoffelfondue und Blattpetersilie	€ 28
Geschmorte Kalbsbacke mit Kürbis und Schwarzen Nüssen	€ 36
Rehrücken – Wirsing – Meerrettich – Brombeer - Kartoffel	€ 36
Rinderfilet – für zwei Personen am Tisch tranchiert - mit Teriyaki, geschmorten Shiitake Pilzen und Lauchpüree	pro Person € 45

Dessert und Käse

Quitten – Tarte – Tatin mit Walnuss und Traube	€ 10
Getränkter Savarin mit Pfirsich	€ 10
Café Gourmand Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie	€ 8
Kürbis und Milchkaffee	€ 10
Dunkle Schokolade – Kokosnuss	€ 10
Rohmilchkäse vom Brett	ab € 10