



Speisekarte

Unser Frühlingsmenü von Küchenchef Sebastian André

Blumenkohl – Königskrabbe – Johannisbeere



Kohlrabi – Butter – Brioche



Kabeljau – Trüffel – Gartenerbse



Weiderind – junge Möhren – Miso – Koriander



Rohmilchkäse



Joghurt – Holunderblüte – Himbeer

| | |
|--------------|------|
| komplett | € 98 |
| ~5 Gang Menü | € 89 |
| ~4 Gang Menü | € 79 |
| ~3 Gang Menü | € 65 |

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 17.05.2021

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

| | |
|--|-------------------------|
| Pata Negra Schinken live von unserer Berkelmaschine im Wintergarten geschnitten mit süßsaurem eingelegtem Gemüse und zweierlei Dip, dazu Focaccia von der Bäckerei Kapp | € 18 |
| Spinat-Kresse-Salat mit Radieschen, Ziegenfrischkäse und Blütenhonig | € 15 |
| Gebratenes Rotbarbenfilet auf Auberginen-Frisée-Salat, Datteln und Cidre Vinaigrette | € 17 |
| Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grünem Spargelsalat und Avocado | € 18 |
| Erbsenschaumsüppchen mit gebackenem Kalbsbries | € 10 € 14 |
| Wiesenkräuterrisotto mit gebratener Garnele und geschmolzenen Kirschtomaten oder mit soufflierten Chèvre und geschmolzenen Kirschtomaten | € 19 € 16 |
| Pochiertes Landei auf cremiger Parmesanpolenta und Trüffelsalsa | € 17 |
| Tagliarini mit Calamaretti, Kirschtomaten und jungem Knoblauch | klein € 19 groß € 25 |
| aus dem Menü: | |
| Blumenkohl – Königskrabbe – Johannisbeere | € 18 |
| Kohlrabi – Butter – Brioche | € 15 |
| Kabeljau – Trüffel – Gartenerbse | € 22 |



Hauptgerichte

Geschmorte Süßkartoffel

mit fruchtigem Olivenöl, sautiertem Babymangold, Büffelmozzarella, Salzzitrone und Basilikum

€ 22

Angelwolfsbarsch

auf jungem Spinat, Muschelfumet und Kräuterbrot

€ 36

Rosa gebratene Entenbrust

mit Inoki – Brokkoli – Gemüse und Zitronengras

€ 31

Ossobuco

mit cipolle borettane und Kartoffelstampf

€ 32

Odenwälder Lammschulter – für zwei Personen -

mit orientalischem Gemüse Couscous und Koriander-Gremolata

pro Person € 38

aus dem Menü:

Weiderind – junge Möhren – Miso – Koriander

€ 36



Dessert und Käse

Café Gourmand

Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie

€ 9

Schokoladendonut

mit Erdbeeren

€ 12

Rhabarber

mit weißer Schokolade und Macadamianuss

€ 12

Holunderblütensorbet

mit Brause und Crémant

€ 9

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen – am Tisch serviert –

ab € 12

aus dem Menü:

Joghurt – Holunderblüte – Himbeer

€ 12

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 17.05.2021

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.