



# Speisekarte

## Unser Wintermenü von Küchenchef Sebastian André

Langostino – Blumenkohl – Mandarine



Marone – Chicorée – Vanille



Entenleber – Knollensellerie – Birne



Kalb – Trüffel – Rosenkohl – Brioche



Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen



Dunkle Schokolade – Zimt – Rum

komplett	€ 95
~5 Gang Menü	€ 89
~4 Gang Menü	€ 79
~3 Gang Menü	€ 65

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 06.01.2022

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

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



## Vorspeisen und Zwischengerichte

---

<b>Gebeizter Seeteufel</b> – Tiroler Speck – Fenchel – geräucherte Paprika	€ 18
<b>Feldsalat</b> – Rote Beete – Ziegenfrischkäse – Honig – karamellierte Walnüsse	€ 15
<b>Geräucherte Entenbrust</b> – Sellerie – Apfel – Schwarze Nuss	€ 17
<b>Zitronengras Essenz</b> – Buchenpilze – Koriander	€ 12
<b>Risotto</b> – Blumenkohl – Garnele – dunkle Schokolade – Minze	€ 25
<b>Tagliarini</b> – Kohlrabi – Petersilie – Wintertrüffel	€ 22
<b>aus dem Menü:</b>	
<b>Langostino</b> – Blumenkohl – Mandarine	€ 18
<b>Marone</b> – Chicorée – Vanille	€ 15
<b>Entenleber</b> – Knollensellerie – Birne	€ 22

Aktuelle Speisekarte der GRENZHÖFER Gutsstube, gültig ab 06.01.2022

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

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



## Hauptgerichte

<b>Kartoffel</b> – Karotte – Gorgonzola – Minze	€ 25
<b>Geschmorte Lammhaxe</b> – Bohnen – junger Knoblauch – Polenta	€ 29
<b>Seezunge</b> – Kapern – Lauch – violette Kartoffel	€ 38
<b>Tafelspitz vom Weiderind für 2 Personen</b> Ochsenmark- Okraschoten - Safran- Kartoffel	pro Person € 38
<b>Stubenküken</b> – Petersilienwurzel – Trüffel – Pinienkerne	€ 32
<b>aus dem Menü:</b> <b>Kalb</b> – Trüffel – Rosenkohl – Brioche	€ 39



## Dessert und Käse

### Café Gourmand

Espresso mit einem Gruß aus der Patisserie € 10

Erdnusskrokant – Banane – Petersilie € 12

Ingwersorbet – Karotte – Tonkabohne € 9

Kokostörtchen – weiße Schokolade – Ananas € 12

Topfenschaum – Zwergorange – Pistazie € 12

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen – am Tisch serviert – ab € 12

### aus dem Menü:

Dunkle Schokolade – Zimt - Rum € 12