



GRENZHOF

Ostermenü

VON KÜCHENCHEF SEBASTIAN ANDRÉE

GEBEIZTE LACHSFORELLE MIT RADIESCHEN, GRÜNEM SPARGEL,
KÖRNIGEM FRISCHKÄSE UND BACHKRESSE-SALAT

WIESENKRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN MIT GEBACKENEM WACHTELEI

RÜCKEN VOM OSTERLAMM UNTER DER PINIENKERNKRUSTE
AUF BÄRLAUCHPÜREE UND GLASIERTEN MÖHRCHEN

oder

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
AUF BÄRLAUCHPÜREE UND GLASIERTEN MÖHRCHEN

RHABARBERTARTE MIT KAMEL UND POPCORN

4-Gang-Menü €89

ZUM MENU EMPFEHLEN WIR EINE PASSENDE WEINBEGLEITUNG
