



GRENZHOF

Menü

VON KÜCHENCHEF SEBASTIAN ANDRÉE

ENTENLEBER - MIRABELLE - HASELNUSS

STOCKFISCH - GARNELE - STAUDENSELLERIE - BLATTPETERSILIE

MUSCHELN - KOKOSMILCH - LIMONENBLATT - KORIANDER

KALBSFILET - RIESENCHAMPIGNON - BUCATINI - BAUCHSPECK

BROMBEERE - WEISSE SCHOKOLADE

ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

Komplett € 109
5-Gang-Menü € 99
4-Gang-Menü € 89
3-Gang-Menü € 79



GRENZHOF

Vorspeisen & Zwischengerichte

WALDPILZSALAT - BEEREN - NÜSSE	€ 18
<hr/>	
HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET - BACHKRESSE - ROTE BEETE - SCHMAND - MEERRETTICH	€ 19
<hr/>	
COUS COUS SALAT - GESCHMORTE LAMMSCHULTER - KORIANDER - OLIVENÖL	€ 22
<hr/>	
WEISSES TOMATENSÜPPCHEN - SHRIMPS - BASILIKUM	€ 15
<hr/>	
GNOCCHETTI - GEFLÜGELLEBER - CHIPOLLE - GEDÖRRTE KIRSCHTOMATE - ALTER BALSAMICO	€ 24
<hr/>	
STEINPILZ-RISOTTO - SALBEI - PECORINO	€ 22



GRENZHOF

Hauptgerichte

SEEZUNGENFILET - BRAUNE BUTTER - PASSEPIERRE - MANDELKRAPPEN € 39

WILDENTE - FEIGE - ROMANESCO - BRIOCHE € 38

RINDERFILET - MAIS - SCHWARZER KNOBLAUCH - ROTER SZECHUAN PFEFFER € 46

KÜRBISFRITATA - GORGONZOLA - SCHWARZE NUSS € 29

HIRSCHRÜCKEN - FÜR ZWEI PERSONEN -
PETERSILIENWURZEL - ZWETSCHGE - BLÄTTERTEIG pp. € 42



GRENZHOF

Dessert & Käse

CAFÉ AFFOGATO

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

€ 6

CAFÉ GOURMAND

ESPRESSO MIT EINEM GRUSS AUS DER PATISSERIE

€ 10

DUNKLE SCHOKOLADE - MOKKA - BAILEYS

€ 14

TRAUBEN - WALNUSS - KARAMELL

€ 14

ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

VOM BRETT SERVIERT

AB € 14