



GRENZHOF

# Menü

VON KÜCHENCHEF SEBASTIAN ANDRÉE

GELBFLOSSENMAKRELE - PUMPERNICKEL - ZITRUSFRÜCHTE - ZWIEBELN

---

GARNELE - APFEL - KNOLLESELLERIE

---

BLÄTTERTEIG - FENCHEL - WINTERTRÜFFEL

---

REHRÜCKEN - LARDO - BLUMENKOHL - LAUGENGEBÄCK

---

ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

---

DUNKLE SCHOKOLADE - MANDARINE - INGWER

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



GRENZHOF

## Vorspeisen & Zwischengerichte

**FELDSALAT** - GRATINIERTER BIRNE - GORGONZOLA - WALNUSS € 18

---

**FENCHELSALAT** - OKTOPUS - BLUTORANGE - GERÖUCHERTE PAPRIKA € 19

---

**THUNFISCHTARTAR** - CHICORÉE - SESAM € 22

---

**REHCARPACCIO** - ALDFRÜCHTE - BRIOCHECRUMBLE € 22

---

**FEINE BANDNUDELN** - KOHLRABI - BLATTSALAT - WINTERTRÜFFEL € 19

---

**STEINPCREMIGE MARONENSUPPE** - HASELNUSS - ROGGEN € 14

---

**GELBFLOSSENMAKRELE** - PUMPERNICKEL - ZITRUSFRÜCHTE - ZWIEBELN € 21

---

**GARNELE** - APFEL - KNOLLENSellerie € 19

---

**BLÄTTERTEIG** - FENCHEL - WINTERTRÜFFEL € 17



GRENZHOF

## Hauptgerichte

**ROTE BEETE TARTE - FEIGE - ZIEGENKÄSE - SALBEI**

€ 29

**GEBRATENES STEINBUFFFILET - AAL - LAUCH - KARTOFFELN**

€ 42

**RINDERFILET - GEFLÜGELLEBER - TRÜFFEL - SCHWARZWURZEL - ROSENKOHL  
KARTOFFELKRAPPEN**

€ 48

**WILDRAGOUT - DÖRRPFLAUMEN - MARONEN - SPÄTZLE**

€ 39

**BAUERNENTE À L'ORANGE - FÜR ZWEI PERSONEN -  
ZWERGORANGE - ROTKOHL - KARTOFFELKNÖDEL**

P.P. € 48

**GESCHMORTE KALBSBACKE - WIRSING - KARTOFFELMOUSSELINE**

€ 41

**REHRÜCKEN - LARDO - BLUMENKOHL - LAUGENGEBÄCK**

€ 44



GRENZHOF

## Dessert & Käse

<b>CAFÉ AFFOGATO</b> ESPRESSO MIT VANILLEEIS	€ 6
<hr/>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> ESPRESSO MIT EINEM GRUSS AUS DER PATISSERIE	€ 10
<hr/>	
<b>SPEKULATIUSPARFAIT - WEISSE SCHOKOLADE - GRANATAPFEL</b>	€ 14
<hr/>	
<b>KLEINE TOPFENKNÖDEL - ZWETSCHGEN - ZIMT</b>	€ 14
<hr/>	
<b>DUNKLE SCHOKOLADE - MANDARINE- INGWER</b>	€ 14
<hr/>	
<b>ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN</b> VOM BRETT SERVIERT	AB € 14