



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 - GRATINIERTE BIRNE - GORGONZOLA - WALNUSS € 18

FENCHELSALAT - OKTOPUS - BLUTORANGE - GERÄUCHERTE PAPRIKA € 19

THUNFISCHTATAR - CHICORÉE - SESAM € 22

REHCARPACCIO - ALDFRÜCHTE - BRIOCHECRUMBLE € 22

FEINE BANDNUDELN - KOHLRABI - BLATTSALAT - WINTERTRÜFFEL € 19

CREMIGE MARONENSUPPE - HASELNUSS - ROGGEN € 14

GELBFLOSSENMAKRELE - PUMPERNICKEL - ZITRUSFRÜCHTE - ZWIEBELN € 21

GARNELE - APFEL - KNOLLESELLERIE € 19

BLÄTTERTEIG - FENCHEL - WINTERTRÜFFEL € 17



GRENZHOF

Hauptgerichte

ROTE BEETE TARTE - FEIGE - ZIEGENKÄSE - SALBEI € 29

GEBRATENES STEINBUTTFILET - AAL - LAUCH - KARTOFFELN € 42

**RINDERFILET - GEFLÜGELLEBER - TRÜFFEL - SCHWARZWURZEL - ROSENKOHL
KARTOFFELKRAPPEN** € 48

WILDRAGOUT - DÖRRPFLAUMEN - MARONEN - SPÄTZLE € 39

**GESCHMORTE LAMMSCHULTER - FÜR ZWEI PERSONEN -
ORIENTALISCHER COUSCOUS - DATTEL - SPECK - KORIANDER** P.P. € 45

GESCHMORTE KALBSBACKE - WIRSING - KARTOFFELMOUSSELINE € 41

REHRÜCKEN - LARDO - BLUMENKOHL - LAUGENGEBÄCK € 44



GRENZHOF

Dessert & Käse

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