



GRENZHOF

Menü

VON KÜCHENCHEF SEBASTIAN ANDRÉE

LANDEI - KÖNIGSKRABBE

KABELJAU - KARTOFFEL - SHERRY - TRÜFFEL

ZITRONENGRAS - WEIDERIND - BUCHENPILZE

KALBSFILET - LANDSCHINKEN - SALBEI - FRÜHLINGSLAUCH - OLIVEN

ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

WEISSE SCHOKOLADE - KARAMELL - LIMETTE

Komplett € 109

5-Gang-Menü € 99

4-Gang-Menü € 89

3-Gang-Menü € 79



GRENZHOF

Vorspeisen & Zwischengerichte

ROH MARINIERTER JAKOBSMUSCHEL - AVOCADO - RADIESCHEN - ZITRUSFRÜCHTE	€ 20
<hr/>	
BEEF TATAR - RETTICH - MISO - EIGELB	€ 22
<hr/>	
ERBSEN-PANNA-COTTA - BURRATA - KRESSESALAT - MINZE	€ 18
<hr/>	
FELDSALATSÜPPCHEN - GEBACKENES KALBSBRIES - KÜRBISKERNE	€ 14
<hr/>	
ZUCKERERBSEN RISOTTO - GEBACKENER BABY MANGOLD - KRÄUTERSALSA	€ 19
<hr/>	
SELLERIE - TRÜFFEL - CANNELLONI - PECORINO	€ 19
<hr/>	
LANDEI - KÖNIGSKRABBE	€ 19
<hr/>	
KABELJAU - KARTOFFEL - SHERRY - TRÜFFEL	€ 22
<hr/>	
ZITRONENGRAS - WEIDERIND - BUCHENPILZE	€ 19



GRENZHOF

Hauptgerichte

SEETEUFEL - FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH FILETIERT -
BÜSUMER KRABBen - JUNGER SPINAT - ESTRAGON - DRILLINGE *pp. € 49*

KARREE VOM IBERICO SCHWEIN - FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT -
WILDER BROKKOLI - DÖRROBST - KARTOFFELPLÄTZCHEN *pp. € 45*

GERÖSTETER BLUMENKOHL - QUINOA - SCHNITTLAUCH - SESAM € 27

CONFIERTES DORADENFILET - KOPFSALAT - YUZU - THYMIAN - GNOCCHI € 39

ORIENTALISCHES LAMMRAGOUT - DATTELN - PIMENTOS - € 40
KORIANDER - COUS COUS

POULARDENBRUST IM WIRSINGMANTEL - SPITZMORCHELN - € 41
KARTOFFELMOUSSELINE



GRENZHOF

Dessert & Käse

CAFÉ AFFOGATO ESPRESSO MIT VANILLEEIS	€ 6
<hr/>	
CAFÉ GOURMAND ESPRESSO MIT EINEM GRUSS AUS DER PATISSERIE	€ 10
<hr/>	
BIRNENTARTE - VANILLE - MANDEL	€ 14
<hr/>	
SCHOKOLADENTÖRTCHEN - MANGO - MINZE	€ 14
<hr/>	
WEISSE SCHOKOLADE - KARAMELL - LIMETTE	€ 14
<hr/>	
ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN VOM BRETT SERVIERT	AB € 14