

ZUM START

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)	5,80
Kleiner Gärtnersalat  	7,00

SUPPEN

Bamberger Gärtnerstadt-Gazpacho  	7,00
Pfifferlingcremesuppe mit Rucolapesto	9,50

VORSPEISEN DER SAISON

2 Rühreier mit gebratenen Pfifferlingen, frischen Kräutern, angemachtem Babyleafsalat und röschem „Winklers Gerstenflocken“-Brot	12,50
Veganer Mozzarella  auf buntem Tomatensalat, Basilikum und Olivenöl	12,50
Hausgebeizter Lachs mit Wassermelone, Avocado und Sesam 	15,50
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, geröstete Focaccia, Kapern und angemachtem Rucolasalat	15,50
Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch	16,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,80.

VEGETARISCH & VEGAN

Mandel-Kohlrabischnitzelchen an Wildkräuter-Kartoffelsalat, leichtem Kräuterdip und Gemüsechips		16,90
Gebackener Fetakäse auf buntem Tomatensalat und gegrillte Wassermelone		17,90
Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm, Rote Zwiebeln und Petersilie		19,90
Kartoffel-Röstitürmchen mit gebratenen Pfifferlingen und buntem Mangold in Mandelvelouté		19,90

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet auf geröstetem Spitzkohl, Salzkartoffeln und Rieslingschaum		24,50
Gegrilltes Zanderfilet auf Kartoffelpüree, Pfifferlingrahm und geschmortem Stangensellerie		26,00

SALAT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse mit gebratenen Pfifferlingen		18,90
<i>auch als Vorspeise erhältlich</i>		13,90

FLEISCH

"Kleehofs Caesar Salad"

Gegrillte Kikok-Maishähnchenbrust, Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan und Zitronen-Knoblauchdressing



19,90

Hausgemachte Kaninchenravioli

mit gebratenen Pfifferlingen, Sherryrahmsauce und buntem Mangold

27,50

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80

Kleehofs Club Sandwich – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüsechips

19,60

STEAK DES MONATS

Entrecôte von der Deutschen Färse (ca. 300g)

mit Pfifferlingrahm, hausgemachten Kartoffel-Kräuterkroketten und angemachtem Endiviensalat

37,00

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	7,70
Marinierte Erdbeeren mit erfrischendem Minzsorbet	  Glutenfrei	7,70
Weißer Mousse au Chocolat mit Himbeer-Aprikosensalat und Kaffeestreusel		9,00
Kirschvariation Schokoladen-Kirschtörtchen – frische Kirschen – Kirschrahmeis		9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte. Feine Mandelnoten und etwas Honigaroma. Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik. Langer Nachhall	33,00	6,20

SEGAFREDO KAFFEE

Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach / doppelt	2,60 / 3,90
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,80
Glas TEEKANNE Tee	3,30