

Fang der Woche

24. - 28. September

Gegrillte Doradenfilets auf Zitronenrisotto
und Rucolasalat in Parmesandressing

24,00

Mittelmeer - Sehnsucht

1. - 5. Oktober

Bouillabaisse mit Fischeinlage,
Wurzelgemüse,
Kräuterbaguette und Sauce Rouille

VORSPEISE 12,50
HAUPTGANG 24,00

Aus heimischen Wäldern

8. - 12. Oktober

Geschmortes vom Hirsch mit Laugen-Speckklößen,
Pastinakenrahmgemüse und Rotweinsauce

19,90

ZUM START

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

SUPPEN

Wernsdorfer Apfel-Hokkaido-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl		7,50
Steinpilzcremesuppe mit Speckchip und Petersilie		8,50

VORSPEISEN DER SAISON

Hokkaido-Kürbis-Salat mit Feldsalat im Kürbiskerndressing und geröstetem Bauernbrot		11,50
Hausgeräucherte Entenbrust mit Karottenmus, eingelegter Roter Bete und Feldsalat im Walnussdressing		15,50

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

VEGETARISCH & VEGAN

Kartoffelgnocchi in veganer Salbeibutter geschwenkt mit Wernsdorfer Hokkaido-Kürbis und Babyspinat		17,90
Gegrillte Scheiben von der Gelben Bete mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wirsing, Ringelbete und Ingwer-Birnensauce	 	18,90
Pilzrahmnudeln mit Wurzelgemüse, roten Zwiebeln, Petersilie und Parmesan		18,90

FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Gartengurkengemüse und Würfelpommes		23,50
Lachsforellenfilet im Sesam-Knuspermantel auf Selleriepüree und sautierter gelber Bete		23,90

SALAT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		14,50
mit gratiniertem Ziegenkäse		16,90
mit geräucherter Entenbrust		19,90
<i>auch als Vorspeise erhältlich</i>		13,90

FLEISCH

Geschmorte Rinderroulade mit Steinpilzfüllung
auf Selleriepüree, sautierter gelber Bete und Granatapfelkernen  **Glutenfrei** **23,80**

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  **laktosefrei** **25,80**

Kleehofs Club Sandwich – Gegrillte Hähnchenbrust,
Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüsechips **19,60**

STEAK DES MONATS

Gereiftes Fränkisches Roastbeef
mit Röstzwiebeln, Bamberger Hörnla aus dem Ofen,
kleinem Salat und Rauchbierjus  **laktosefrei** **31,00**

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
2erlei Kürbiseis Kürbiskern & Kürbis mit Apfel-Salbei Hippe		7,70
Gebackener Apfelcrumble mit Whiskeyeis		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