

UNSERE

Wochengerichte

Fang der Woche

15-19.10.2024

Lachsforellensoufflé
auf sous-vide gegartem Wurzelgemüse
Salzkartoffeln und Safransauce

24,90 €

Aus heimischer Jagd

22-26.10.2024

Wildschweinschnitzel aus dem Rücken
in Meerrettichpanade, Kartoffelpüree,
Preiselbeerjus und Feldsalat

29,80 €

Aus dem Garten

29.10-02.11.2024

Kartoffel-Maronen-Gratin
mit sautiertem Rosenkohl und Cassisschaum

17,50 €

ZUM START

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

SUPPEN

Rote Bete Suppe mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Kren  	8,00
Wildrahmsuppe mit Strudelsäckchen	9,00

VORSPEISEN DER SAISON

Karamellisiertes Schwarzwurzelpüree mit Cashewmus, Apfel, Walnüsse und Feldsalat  	12,90
Hausgebeizter Gin-Lachs mit eingelegten Glasgurken, Kartoffel-Baggers und Wildkräutersalat	14,90

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

VEGETARISCH & VEGAN

Geröstete Blaukrautspalten mit Apfel, Walnüssen und Bamberger Hörnla, dazu Apfel-Weinschaum			15,50
Rote Bete Risotto mit angemachtem Feldsalat, Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen			17,50
Steinpilzravioli mit sautiertem buntem Mangold, Salbeibutter, Parmesan und Selleriestroh			22,00

FISCH

Fränkisches „Fish & Chips“ Gebackenes Karpfenfilet mit Rapunzel-Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und kleinem Gärtnersalat			22,50
Filet von der Regenbogenforelle auf Belugalinsen-Speckrahmgemüse und Bamberger Hörnla			23,90

SALAT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse			14,50
mit gratiniertem Ziegenkäse			16,90

HEIMISCHES WILD AUS DEM HAUPTSMOORWALD

- Geschmorte Rehkeule** in Wacholderrahm
mit hausgemachten Walnusspätzle und sautiertem Rosenkohl **22,90**
- Rosa Rehrücken** im Haselnuss-Thymianmantel mit Pastinaken,
Maronenpüree und Rotwein-Schokoladensauce  **33,50**

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

- Rumpsteak vom fränkischen Jungbullen**
auf gegrilltem Kürbis, mit grüner Pfeffersauce
und rotschalige Rosmarinkartoffeln  **32,50**

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 Salbeihippe		7,70
Apfel-Tiramisù -im Whiskeyglas serviert		8,00
Birnen-Schokoladentörtchen mit pochierter Weißweibirne und Cassisorbet		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