

UNSERE

# Wochengerichte

## Aus dem Garten

29.Okt. - 02.Nov.

Kartoffel-Maronen-Gratin  
mit sautiertem Rosenkohl und Cassisschaum  
17,50 €

## Der Klassiker

05.Nov. - 09.Nov.

Gegrilltes Entrecôte (ca. 300g)  
mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette  
und kleinem Gärtnersalat  
35,00 €

## Aus heimischer Jagd



12.Nov. - 16.Nov.

Rosa gebratener Rehrücken  
mit glasierten Maronen, Selleriepüree,  
Rosenkohl und Rotweinsauce  
34,80 €



## ZUM START

<b>3erlei hausgemachte Butter &amp; Brotkorb</b> (für 2 Personen)		<b>5,80</b>
<b>Kleiner Gärtnersalat</b>	  <b>Glutenfrei</b>	<b>7,00</b>

## SUPPEN




<b>Rote Bete Suppe</b>	  <b>Glutenfrei</b>	
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Kren		<b>8,00</b>
<b>Kartoffel-Gorgonzola-Suppe</b> mit frittiertem Lauch		<b>8,00</b>

## VORSPEISEN DER SAISON


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

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

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Geröstete Blaukrautspalten</b> mit Apfel, Walnüssen und Bamberger Hörnla, dazu Apfel-Weinschaum			<b>15,50</b>
<b>Rote Bete Risotto</b> mit angemachtem Feldsalat, Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen			<b>17,50</b>
<b>Tagliatelle</b> mit sautiertem buntem Mangold, getrockneten Tomaten, Parmesan und Kräuterpesto			<b>17,50</b>


## FISCH

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

## SALAT


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

## WILD

**Gebratene Perlhuhnbrust** mit Pastinaken,  
Maronenpüree und Waldpilzsauce  **Glutenfrei** **21,90**


**Geschmorte Rehkeule -aus dem Hauptsmoorwald-**  
in Wacholderrahm, mit hausgemachten Walnussspätzle  
und sautiertem Rosenkohl **22,90**

## 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

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

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>		à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	7,70
<b>2erlei Kürbiseis</b> Kürbiskern & Kürbis mit Salbeihippe		7,70
<b>Apfel-Tiramisù</b> -im Whiskeyglas serviert		8,00
<b>Birnen-Schokoladentörtchen</b> mit pochierter Weißweibirne und Cassisorbet		9,00

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
<b>2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese</b> <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

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