

## ZUM START

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

## SUPPEN

<b>Getrüffelte Selleriesuppe</b> mit Zwetschgenbaumes und Petersilienöl		<b>8,00</b>
<b>Maronensuppe</b> mit gebratenen Shii-Take-Pilzen	 	<b>9,00</b>

## VORSPEISEN DER SAISON

<b>Gärtnerstädter Glasnudelsalat</b> mit rotem Chinakohl, Koriander, Lauchzwiebeln, marinierten Apfelspalten und würzigem Ingwersud	 	<b>10,90</b>
<b>Rehküchla</b> an Feldsalat und Preiselbeersahne		<b>14,90</b>
<b>Ceviche vom Bachsaibling</b> mit Avocadocreame und Babyspinat	 	<b>15,50</b>

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

# Kleehof

in der Gästnerstadt 



## ADVENTSMENÜ



**Maronensuppe** mit gebratenen Shii-Take-Pilzen



**Rosa gebratene Entenbrust** auf Pastinakenrahmgemüse,  
Kartoffelrösti, Speck und frittiertem Rucola



**Crêpe Suzette**

flambiert mit Orangenfilets und Mandeleis

**44,00**

### IMMER WIEDER GUT

**HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller**  
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse



**14,50**

mit gratiniertem Ziegenkäse **17,40**

**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 -AUS UNTERFRANKEN- VON



**Rumpsteak 250g** unter der Malzkruste, mit Würfelkartoffeln und Speckbohnen

**35,00**

*Änderungen der Beilagen sind gegen einen Aufpreis von 2,50 € möglich  
Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Maronen-Kartoffelgratin</b> mit sautiertem Romanesco und Cassisschaum	 Glutenfrei	<b>16,90</b>
<b>Rote Bete Gnocchi</b> in veganer Thymianbutter geschwenkt mit Wernsdorfer Grünkohl und Kichererbsen	 Vegan	<b>17,90</b>
<b>Kleehofs "Cottage Pie"</b> Beluga-Linsen, Karotten, Staudensellerie und Egerlinge mit Kartoffelpüree überbacken	 Vegan  Glutenfrei	<b>18,50</b>
<b>Trüffel-Tagliarini</b> mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		<b>22,90</b>

## FISCH

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Wernsdorfer Grünkohl, Salzkartoffeln und Safransauce	 Glutenfrei	<b>24,50</b>
<b>Medaillons vom Seeteufel</b> auf Fenchelrisotto, Weißweinsauce und mariniertes Feldsalat	 Glutenfrei	<b>33,00</b>

## FLEISCH

<b>Wildschweinbraten -aus dem Hauptsmoorwald-</b> mit Maronen-Kartoffelgratin, sautiertem Romanesco und Rosmarin-Wildrahmsauce	 Glutenfrei	<b>22,50</b>
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> auf Pastinakenrahmgemüse, Kartoffelrösti, Speck und frittiertem Rucola		<b>26,50</b>

## 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 	7,70
<b>Spekulatiuscreme</b> -im Glas serviert- mit Birnenkompott und Haselnusshippe 	7,70
<b>Grießflammeri</b> mit karamellisierten Walnüssen und Cranberries	9,00
<b>Crêpe Suzette</b> flambiert mit Orangenfilets und Mandeleis	10,00

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
<b>2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese</b>	33,00	6,20
<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		

## 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