

ZUM START

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen) **5,80**

Kleiner Gärtnersalat   **7,00**

UNSERE WÄRMENDEN SUPPEN

 **Glutenfrei**

Kräftige Wildconsommé mit Griesplätzla und Gemüsestreifen **9,00**

Maronensuppe mit gebratenen Shii-Take-Pilzen   **9,00**

VORSPEISEN & SALAT

Gärtnerstädter Glasnudelsalat
mit rotem Chinakohl, Koriander, Lauchzwiebeln,
marinierten Apfelspalten und würzigem Ingwersud   **10,90**

Ceviche vom Bachsaibling
mit Avocado-creme und Babyspinat   **15,50**

Rosa Roastbeef von Auenland Beef
dünn aufgeschnitten mit Remoulade und Feldsalat **14,90**

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse   **14,50**
mit gratiniertem Ziegenkäse **17,40**

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,50.



Weihnachtsmenü



Maronensuppe
mit gebratenen Shiitake-Pilzen



Geschmorte Gansbrust
mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen



Kleehofs Crêpe Suzette
Flambierte Crêpe mit Orangen und Mandeleis



Menü in 3 Gängen à 44,00



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

VEGETARISCH & VEGAN

Bamberger Kohlcurry -scharf- mit Grün-, Blumen- und Spitzkohl, dazu Basmatireis		16,90
Kleehofs "Cottage Pie" Beluga-Linsen, Karotten, Staudensellerie und Egerlinge mit Kartoffelpüree überbacken	 	18,50
Trüffel-Tagliarini mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		22,90

FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Wernsdorfer Grünkohl, Salzkartoffeln und Safransauce		24,50
Filet vom Seesaibling auf Fenchelrisotto, Weißweinsauce und mariniertes Feldsalat		27,80

FLEISCH

Wildschweinbraten -aus dem Hauptsmoorwald- mit Maronen-Kartoffelgratin, Quittenblaukraut und Rosmarin-Wildrahmsoße		22,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett		25,80
Geschmorte Gansbrust mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen		26,50
300g Entrecôte von der Deutschen Färse mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und kleinem Salat		36,00
Rosa gebratener Rehrücken auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Pastinaken und Rotweinsauce		36,00

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
Spekulatiuscreme -im Glas serviert- mit Birnenkompott und Haselnusshippe	 Vegan	7,70
Walnussparfait mit Kirschcreme und karamellisierten Cranberries		9,00
Crêpe Suzette flambiert mit Orangenfilets und Mandeleis		10,00

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