

VORSPEISEN & SALATE

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,80
Kleiner Gärtnersalat	 	7,00
Rote Bete Suppe mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Kren	 	8,00
Tapas-Trilogie – Fleisch / Fisch / Vegetarisch <i>lassen Sie sich überraschen</i>		17,40
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 2,80.

HAUPTGERICHTE


Kartoffelrösti-Türmchen mit Currywirsing und gebratenen Egerlingen		16,90
Trüffel-Tagliarini mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		22,90
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
300g Entrecôte von der Deutschen Färs mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und kleinem Salat		36,00

Aus Omas Kochtopf

Vorwäch

Schwarzwurzelcremesuppe mit Lauchstroh  Glutenfrei	8,00
Gegrillter Schweinebauch auf Spitzkohlsalat, Senfsauce und Bauernbrotbröckerla	12,90
Räucherlachs mit hausgemachtem Kartoffelrösti, angemachten Wildkräutern und feiner Kerbelcreme  Glutenfrei	14,90





jetzerda was gscheids

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Pastinaken, Béchamelsauce und gerösteten Sonnenblumenkerne	16,50
Kalbsfiletgeschnetzeltes mit gebratenen Egerlingen, Sherryrahm und Bandnudeln dazu kleiner Salat	24,80
Fränkische Bouillabaisse vom Zander und Saibling mit Wurzelgemüse und Bamberger Wirsing, dazu Knoblauchbaguette und Sauce Rouille	24,80
Gegrillter Wildschweinerücken mit Kräuter-Kartoffelstampf, sautiertem Rosenkohl und Rotweinsauce  Glutenfrei	25,50

A süsa Sach

Küchla mit Apfel & Streusel mit Vanillesauce und Heidelbeeren	7,70
--	-------------

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
Blutorangensorbet mit gerösteten Mandelblättern und süßem Kerbelpesto	 Vegan  Glutenfrei	7,70
Walnußparfait mit Kirschcreme und karamellisierten Cranberries	 Glutenfrei	9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese	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