

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 Färse mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und kleinem Salat		36,00

Aus Omas Kochtopf

Vorwäch

Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Bauernbrotbröckerla 8,00

Gebackener Ziegenkäse auf Feldsalat,
mit Walnüssen, Preiselbeeren und Honig-Thymiandressing 13,50

jetzerda was gscheids

Geröstete Blaukrautspalten mit Apfel, Walnüssen
und Bamberger Hörnla, dazu Apfel-Weinschaum   15,50

Gebratenes Zanderfilet auf Senf-Gurkengemüse
und Salzkartoffeln  23,50

Fasan-Maultaschen auf Rahmwirsing,
Portweinsauce und Cranberries 22,80

Ragout von der Gänsebrust
mit Karotten, Wirsing und Kartoffelbaggers 24,50

250g Rumpsteak vom Auenland Rind
unter der Senf-Zwiebelkruste mit Bohnen und Bratkartoffeln  36,00

A süßa 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 <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