



VORSPEISEN & SALATE

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,80
Kleiner Gärtnersalat	 	7,00
Süßkartoffelsuppe mit Kokos-Ingwerschaum, gerösteter Paprika und Lauchstroh		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
	- mit Bauernhähnchenstreifen	19,90

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

HAUPTGERICHTE





Duett von Fenchel und Chicorée -sous vide gegart- Selleriepüree, Mandelblättchen und Himbeerschaum		17,80
Grüne Tagliarini mit Rote Bete Pesto, gegrilltem Lauch, Parmesan und gerösteten Haselnüssen		17,80
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
Auenland Rumpsteak (ca. 250g) mit Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Stangenbohnengratin		33,50

Aus Omas Kochtopf

Vorwäch

Fränkische Zwiebelsuppe mit Käsetoast und Schnittlauch	7,50
Gebackene Zwiebelblume auf Rucolanest und Kleehofs Cocktailsauce	10,90
Gepökelt und gekochte, dünn aufgeschnittene Zunge vom Auenland-Rind mit weißer Pfeffermayonnaise und Röstzwiebeln	14,50





jetzerda was gscheids

Spinat-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kräuterhippe 	17,50
Saltimbocca von der Bauern-Hähnchenbrust mit geröstetem Pastinakenpüree und Rotweinschalotten 	19,90
Pochiertes Wallerfilet mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln Gemüsejulienne und Kartoffel-Speck-Crunch 	22,50
Gebratenes Forellenfilet auf sautiertem Gartengurkengemüse dazu Schlosskartoffeln und Silvanersauce 	24,50

A süßa Sach

Scharfes Honig-Eis mit kandierten Walnüssen	5,90
--	------

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