



## VORSPEISEN & SALATE

<b>3erlei hausgemachte Butter &amp; Brotkorb</b> (für 2 Personen)		<b>5,80</b>
<b>Kleiner Gärtnersalat</b>	 	<b>7,00</b>
<b>Süßkartoffelsuppe</b> mit Kokos-Ingwerschaum, gerösteter Paprika und Lauchstroh		<b>8,00</b>
<b>Tapas-Trilogie</b> – Fleisch / Fisch / Vegetarisch <i>lassen Sie sich überraschen</i>		<b>17,40</b>
<b>HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller</b> in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse	 	<b>14,50</b>
	- mit gratiniertem Ziegenkäse	<b>17,40</b>
	- mit Bauernhähnchenstreifen	<b>19,90</b>




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

## HAUPTGERICHTE




<b>Duett von Fenchel und Chicorée -sous vide gegart-</b> Selleriepüree, Mandelblättchen und Himbeerschaum		<b>17,80</b>
<b>Grüne Tagliarini</b> mit Rote Bete Pesto, gegrilltem Lauch, Parmesan und gerösteten Haselnüssen		<b>17,80</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett		<b>25,80</b>
<b>Kleehofs Club Sandwich</b> – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüsechips		<b>19,60</b>
<b>Auenland Rumpsteak (ca. 250g)</b> mit Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Stangenbohnengratin		<b>33,50</b>

## Aus Omas Kochtopf

### Vorwäch

<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Petersilie und schwarzem Sesam	 	<b>8,00</b>
<b>Feldsalat an Walnussdressing</b> mit geröstetem Speck und Schwarzbrotcroutons		<b>10,90</b>
<b>Rosa Kalbsrücken -dünn aufgeschnitten-</b> mit Kräutercreme, geröstetem Bauernbrot und eingelegten Karotten		<b>14,50</b>





### jetzerda was gscheids

<b>Spinat-Risotto</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kräuterhippe		<b>17,50</b>
<b>Spanferkelrollbraten</b> auf Spitzkohlrahmgemüse und Ofenkartoffeln		<b>17,50</b>
<b>Filet vom heimischen Saibling -auf der Haut gebraten-</b> auf grünem Lauchrisotto, gegrilltem Chicorée und Silvanerschaum		<b>24,50</b>
<b>Hausgemachte Fasan-Maultaschen</b> auf sautiertem Wirsing, dazu gebratene Kräuterseitlinge und Portweinjus		<b>22,90</b>

### A süßa Sach

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> an Karottensorbet und Blutorangen		<b>9,00</b>
---	--	-------------

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>		<b>à 3,40</b>
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		<b>+ 3,70</b>
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Beeren garniert	 <b>Glutenfrei</b>	<b>7,70</b>
<b>Blutorangensorbet</b> mit gerösteten Mandelblättern und süßem Kerbelpesto	 <b>Vegan</b>  <b>Glutenfrei</b>	<b>7,70</b>
<b>Walnussparfait</b> mit Kirschcreme und karamellisierten Cranberries	 <b>Glutenfrei</b>	<b>9,00</b>

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

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

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso einfach / doppelt</b>	<b>2,60 / 3,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato / Milchkaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Glas TEEKANNE Tee</b>	<b>3,30</b>