

Kleehof

in der Gärtnerstadt 

VORSPEISEN & SALATE

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,80
Kleiner Gärtnersalat	 	7,00
Bärlauchcremesuppe mit Bauernbrotcroutons und frittiertem Rucola		8,00
Tapas-Trilogie – Fleisch / Fisch / Vegetarisch <i>lassen Sie sich überraschen</i>		17,40
Kleehofs Frühlingsbowl	 	
mit roten Linsen, Wildkräuter, Sprossen, Heidelbeeren, Avocado und Bärlauchdressing		12,50
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

3erlei Kartoffelgulasch Annabelle & Süßkartoffel mit Paprika, Staudensellerie und Tomate	 	15,90
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto, gebratenen Egerlingen, Kirschtomaten, roten Zwiebel und Pinienkerne		17,80
Pfannkuchen Cannelloni gefüllt mit Egerlingen und Gärtnerstadtgemüse mit Béchamelsauce und Bergkäse überbacken		18,20
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
F flanksteak von Auenland Beef mit Café de Paris Butter, angemachtem Rucola und Süßkartoffelchips		
200 g Lady's Cut		25,90
300 g Men's Cut		33,50

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

Fischkarte

Vorspeisen

Klare Fischsuppe

mit Meeresfrüchten und Tomaten

9,90 €

Lachstatar

mit Avocado, Limettencreme und Kartoffelstroh

15,90 €

Gebeizter Skrei

auf Mango-Frühlingszwiebelsalat, Frisée und geröstetem Bauernbrot

15,90 €

Hauptgänge

6 gegrillte Riesengarnelen -in Kräuterbutter gebraten-
mit Knoblauchbaguette und Aioli

25,80 €

-auch als Vorspeise (3 Garnelen) erhältlich-

15,50 €

Ricotta Spinat Ravioli mit Garnelen

in leichter Zitronensauce,
dazu Pinienkerne und frittiertes Salbei

24,50 €

Tranchen vom Skrei auf grünen Tagliarini,
Lauch, gerösteten Haselnüssen und Safransauce



25,80 €

Gegrilltes Filet von der Gelbschwanzmakrele

an Thymian-Kartoffelpüree, Limettenschaum
und angemachtem Babyspinat

33,50 €

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
Brombeermousse -im Glas serviert- mit Pfirsich-Ingwerkompott 	7,70
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Karamelleis und Mango-Rote Bete-Salat	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