

≡ Sehnsucht nach Meer ≡



Gegrillte Garnele | Pflanzlerl | geliertes Gurkensüppchen | Sauerrahm

12,00

0,1l 2017 Sulzfelder Gelber Muskateller trocken | Weingut Theo Luckert, Sulzfeld



Gebratene Jakobsmuschel | Passionsfrucht | Tapioka | Vanille

14,00

0,1l 2017 Ipsheimer Burg Hoheneck | Sauvignon Blanc trocken | Weingut Hofmann, Ipsheim



Filet vom Heilbutt | Violette Kartoffel | Bohne | Nussbutter

24,50

0,1l 2016 Q.E.D. | Gemischter Satz trocken | Weingut Roth, Wiesenbronn



Belgische Schokolade | Schokoriegel | Malzmousse | Mango

9,00

5cl 2012 Eußenheimer First | Spätburgunder Auslese | Weingut Höfling, Eußenheim
















Menü in 4 Gängen à 52,50

Weinbegleitung in 4 Gängen à 20,00

Menü in 3 Gängen (ohne Jakobsmuschel) à 40,00

Weinbegleitung in 3 Gängen à 16,00

KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

	3erlei Brotaufstriche		4,20
	Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit eingelegten Birnen		4,50
	Gebackener Tofu in Tomaten-Mandelcreme		4,50
	 Zwetschgenbaames mit Zwetschgenchutney	 	4,80
	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße		4,80
	Cremesüppchen von der Erbse mit Minze		3,70
	Tapas-Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas		12,50

Zu allen Knabbereien reichen wir eine Brotauswahl, u.a. von der Kerling's Feinbäckerei.

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Weiderind Distelöl-Eis, Parmesan und Wildkräuter		13,50
Salat von Gemüsenudeln Kräutervinaigrette, Croutons, Babyleaf-Salat		11,80
Tatar von der Juratal Lachsforelle Schalotten, Gurke und Olivenöl	 	12,50



SALATE

Kleiner Gärtnersalat		4,80
„Häcker-Salat“ mit eingelegtem Gemüse und  Zwetschgenbaames oder mit gratiniertem Ziegenkäse		12,00



SUPPE

Schwäbische „Flädlesuppe“		5,30
Schwarzwurzel-Orangensuppe	 	6,30





FISCHGERICHTE

Filet vom Saibling aus der Juratal-Forellenzucht Chili-Rahmsauerkraut und Süßkartoffelkrapfen		22,80
Pochiertes Filet vom Aischgründer Waller Wurzelgemüse und Kartoffel- Meerrettichcreme		23,50


FLEISCHGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat und kleines Salatbouquet		18,80
Ossobuco von der Kalbshaxe Gremolata, Schmorgemüse und Römische Nocken		19,50
Rücken vom Wernsdorfer Kaninchen cremigtes Risotto und geröstete Möhre		21,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef <i>-Gericht aus der Heimat unseres Küchenchefs-</i> Spätzle und geschmorte Zwiebeln		21,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Rote Bete-Quinoa mit Pestogemüse und Öl-Rauke  	14,80
Safran-Risotto mit gebackenem Fetakäse und geschmortem Fenchel	14,80
Fränkische Süßkartoffel aus Prichsenstadt gerösteter Curry-Blumenkohl und Tomatensalsa  	15,50
Tagliatelle in Trüffelrahm geschwenkt mit gehobelter "Belper Knolle" (Schweizer Käsetrüffel) von Maître Affineur Volker Waltmann aus Erlangen	17,00
als Zwischengang	12,50

NACHSPEISEN

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	3,00
jede weitere Kugel	2,00
<i>Sorbet mit "Cuvée Brut", Weingut Höfling aufgegossen</i>	<i>zzgl. 2,80</i>
Crème Brûlée (auch  erhältlich)	5,00
Orangenparfait mit Nusskuchen	8,00
Cremepudding von der heimischen Quitte mit Schokosand und Apfelchips	7,70
Eiscreme vom Brie mit Trauben und Crumble	5,80
Käseteller vom Biohof Pankraz Eck aus Ampferbach mit Senfrüchten	8,80

SEGAFREDO Kaffee

Tasse Kaffee	2,50	
Espresso einfach / doppelt	2,20 / 3,80	
Espresso Macchiato	2,50	
Cappuccino	2,80	
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,20	
Glas TEEKANNE Tee	2,60	

Edelsüße Tropfen

2012er Spätburgunder Auslese	
Weingut Höfling	5cl à 5,20
2012 Riesling Auslese	
Schloss Sommerhausen	5cl à 5,70