







ZUM START

- 3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb** (für 2 Personen) **6,20**
- Kleiner Gärtnersalat**   **7,30**

UNSERE WÄRMENDEN SUPPEN

- Getrüffelte Pastinakensuppe** 
mit gerösteten Schwarzbrotcroutons **8,50**
- Curry-Kokossüppchen** mit marinierten Shrimps   **9,00**

VORSPEISEN DER SAISON

- Rote Bete-Variation**  
mit veganem Feta, Stangensellerie und Kürbiskernen **12,90**
- Carpaccio aus Bresaola** mit Rucola und Parmesan  **17,40**
- Tapas-Trilogie – Fleisch, Fisch & Vegetarisch**
lassen Sie sich überraschen... **17,40**

SALAT SATT

- HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller**
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse
mit
gratiniertem Ziegenkäse  **16,90**
ODER
mit
Zackenbarschfilet im Kartoffelmantel **19,90**

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,80.

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

FISCHWOCHEN

MENÜ IN 3 GÄNGEN À 45,00

 Glutenfrei

Curry-Kokossüppchen mit marinierten Shrimps

 laktosefrei



Tranchen vom Skrei

auf Senf-Gurkengemüse und Salzkartoffeln

 Glutenfrei



Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Karottensorbet und Blutorange

VORSPEISEN

Lachstatar mit Creme Fraîche, Gurke und Wasabi

15,90

Gebackene Oktopus-Arme
mit Litschi, Serrano-Schinken und Quinoa

 laktosefrei

17,90

HAUPTGERICHTE

Zackenbarschfilet im Kartoffelmantel gebacken
auf Artischocken-Shii-Take-Sahnesoße

23,80

Gebratenes Heilbuttfilet auf Tagliatelle,
mit Beurre Blanc und karamellisiertem Chicorée

28,90




Tranchen vom Skrei
auf Senf-Gurkengemüse und Salzkartoffeln

 Glutenfrei



29,50

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


VEGETARISCH & VEGAN

- Tagliatelle mit Rote Bete Pesto**, Parmesan, Walnüssen und karamellisiertem Chicorée **16,50**
- Spinat-Risotto** mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kräuterhippe  **17,50**
- Kleehof`s "Cottage Pie"**
Beluga-Linsen, Karotte, Staudensellerie und Egerlinge mit Kartoffelpüree überbacken   **18,50**

IMMER WIEDER GUT


- Wiener Schnitzel**
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  **25,80**
- Kleehofs Club-Sandwich** – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüse-Chips **19,60**
- Geschmorte Kalbsbäckchen** auf Spinat-Risotto, mit gebratenen Kräuterseitlingen, sautierten bunten Karotten und kräftiger Rotweinjus  **29,90**


STEAK DES MONATS -SO LANGE DER VORRAT REICHT

- Gegrilltes Bavette-Steak** mit Zitronen-Pfeffer-Butter, sautierten Karotten und Petersilienkartoffeln  **27,80**

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis à **3,40**
Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen + **3,70**

Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert  **7,70**

„Tropical“ – Kokos-Eis mit Sesam und Papaya  **7,70**

Lauwarmer Schokoladenkuchen
 an Karottensorbet und Blutorangen **9,00**

Olivenöl-Eiscreme in Schoko-Kakaonipsmantel,
 Hafer-Crumble und glasierten Kirschen **10,00**

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN **0,375l** **5cl**

2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese **33,00** **6,20**
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte.
 Feine Mandelnoten und etwas Honigaroma.
 Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik. Langer Nachhall

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**