



ZUM START

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

UNSERE WÄRMENDEN SUPPEN



Rinderbrühe mit Gemüseravioli und Bärlauchbackerbsen	8,00
Brunnenkressesuppe mit gebeiztem Bachsaibling 	9,00

VORSPEISEN DER SAISON


Kartoffel-Wirsing Strudel mit Wildkräutersalat und Kräuterdip 	9,90
Gebackenes pochiertes Ei mit Blumenkohlcreme und Misomayo	10,80
Mousse von der Makrele mit eingelegten Radieschen und Dillcrumble	14,90
Scheiben von der hausgeräucherten Gänsebrust Babymais, Maiscreme, Röstzwiebel, Jalapeño	15,50
Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch lassen Sie sich überraschen...	16,50

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


VEGETARISCH & VEGAN

Cremige Polenta mit gebratenen Austernpilzen und wildem Broccoli		16,50
Tempuragemüse mit Misomayo und angemachten Wildkräutern		16,50
Tagliatelle in Bärlauchpesto mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		16,50
Bärlauch-Kartoffelwaffel auf Kohlrabigemüse und geröstetem Pastinaken-Knoblauchpüree		17,50


FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto und angemachten Wildkräutern		24,50
Maultaschen vom Main-Zander mit Babyspinat, Speck und Meerrettichschaum		22,90


SALAT SATT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse		16,90
ODER mit gegrillter Maishähnchenbrust		19,60


FLEISCH

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Bärlauch-Kartoffelwaffel, Babymöhren und Portweinjus		19,60
Geschmortes vom Rind an Thymian-Kartoffelgratin Rotweinjus und geröstetes Wurzelgemüse	 Glutenfrei	18,90
Gegrillter Lammrücken -unter der Kräuterkruste- Dauphinekartoffeln und Bohnen-Tomatenragout		29,80

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett	 laktosefrei	25,80
Kleehofs Club Sandwich – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüsechips		19,60

STEAK DES MONATS -SOLANGE DER VORRAT REICHT

300g Entrecôte vom Deutschen Weiderind mit Limetten-Bärlauchbutter, Fächerkartoffeln und wildem Broccoli	 Glutenfrei	33,80
---	---	--------------

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**

Rhabarberkaltschale mit Kokosgrießnocken  **7,70**

Hausgemachte Crêpe mit Heidelbeereis
 und cremiger Tonkabohnensauce **9,00**

Nougatmousse
 Haselnüsse & Himbeere **9,50**

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**