

# SPARGELZEIT

**Portion Fränkischer Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln und Schnittlauch,**

wahlweise

mit zerlassener Butter, veganer Butter,  
Sauce Bearnaise oder Sauce Hollandaise

19,90

und auf Wunsch dazu:

Rumpsteak (200g) + 12,00

Wiener Schnitzel +9,50

Zanderfilet + 9,50

gekochter Farmerschinken (kalt) + 6,50

## UNSER WEIN-TIPP ZUM SPARGEL

**2022 Abtswind Silvaner**

Ortswein trocken

Weingut Brügel - Castell

0,2l 6,90

Feine kräutrige Aromen, dezente Frucht,  
kräftiger Geschmack, elegant, tiefgründig



## ZUM START

- 3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb** (für 2 Personen) 5,80
- Kleiner Gärtnersalat**   7,00

## UNSERE WÄRMENDEN SUPPEN

- Bamberger Kräutercremesuppe**  mit gerösteten Bauernbrotroutons 7,00
- Spargelcremesuppe**  mit Spargelstückchen und Schnittlauch 8,00

## VORSPEISEN DER SAISON

- Grün-weißer Spargelsalat**   an Salatherzen im Schnittlauchsud mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen 12,90
- Ceviche vom Bachsaibling** mit Gurke und Rhabarber dazu angemachter Spinatsalat und geröstetes Schwarzbrot  14,90
- Carpaccio vom Rinderfilet**  mit Kräuterpesto, gehobelten Parmesanspänen und Rucola in Preiselbeerdressing 14,90
- 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

<b>Cremige Polenta</b> mit gebratenen Austernpilzen und wildem Broccoli		<b>16,50</b>
<b>Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel-Shii-Take-Pilzragout,</b> dazu angemachter Wildkräutersalat und marinierte Karotten		<b>16,50</b>
<b>Gegrillter Grüner Stangenspargel auf Kleehofs Taboulé,</b> Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce		<b>16,50</b>
<b>Tagliatelle mit gebratenem buntem Spargel,</b> Kräutersauce, Parmesan und Kirschtomaten		<b>16,50</b>

## FISCH

<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten an leichter Dijon-Senfsauce und Blattspinat-Tagliatelle		<b>24,00</b>
<b>Soufflé von der Lachsforelle</b> an gegrilltem grünem Spargel, Sauerampfer, Tomatenconcassé und Ofenkartoffeln		<b>25,90</b>

## SALAT SATT

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

## FLEISCH

<b>Gegrillte Maishähnchenbrust</b> auf Kleehofs Taboulé, Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce	 laktosefrei	<b>19,60</b>
<b>Geschmortes vom Rind</b> an Thymian-Kartoffelgratin Rotweinjus und geröstetes Wurzelgemüse	 Glutenfrei	<b>18,90</b>
<b>Tagliata vom Kalbsrücken</b> an gebratenem Spargel, Parmesankartoffeln, Kirschtomaten und mariniertem Rucola	 Glutenfrei	<b>33,00</b>

## IMMER WIEDER GUT

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

## STEAK DES MONATS -SOLANGE DER VORRAT REICHT

<b>Rumpsteak vom fränkischen Jungbullen (ca. 200g)</b> mit gebackenen Zwiebelringen, Pfeffersauce, Ofenkartoffeln und kleinem Salat		<b>33,80</b>
---	--	--------------

## ZUM ABSCHLUSS

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

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

**Rhabarberkaltschale** mit Kokosgrießnocken  7,70

**Waldmeisterparfait**  
 mit Erdbeersauce und Rhabarbercrumble 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