

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

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




FISCH

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


SALAT SATT

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

FLEISCH

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

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

Rumpsteak vom fränkischen Jungbullen (ca. 200g) mit gebackenen Zwiebelringen, Pfeffersauce, Ofenkartoffeln und kleinem Salat		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  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