

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

Filet vom Bachsaibling + 12,00

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



Mairübchensuppe mit Kerbelöl und gerösteten roten Zwiebeln		8,00
Grüne Spargelcremesuppe mit frittiertem weißen Spargel		9,00

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		16,50

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


VEGETARISCH & VEGAN

Zucchini-Kartoffelpuffer mit konfierten Egerlingen und Kräuter-Joghurt-Dip		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
Spargelrisotto „Grün&Weiss“ mit Kräuterhippe, Parmesan und angemachtem Babyspinat		17,50


FISCH

Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf Spargelrisotto und sautierten Mairübla		24,50
Soufflé von der Lachsforelle an gegrilltem grünem Spargel, Sauerampfer, Tomatenconcassé und Ofenkartoffeln		25,90


SALAT

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		19,60
Kalbslebergeschnetzeltes nach „Stroganoff Art“ mit Bandnudeln und kleinem Gärtnersalat		24,00
Gegrillter Maibockrücken aus dem Hauptsmoorwald an Zucchini-Kartoffelpuffer, sautierten Mairübla, gebratenen Egerlingen und kräftiger Rotweinsauce		34,80




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 Gemüsechips		19,60

STEAK DES MONATS

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
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	7,70
Holunderblüteneis mit marinierten, frischen Gartenbeeren		7,70
Erdbeer-Minzsalat mit weißem Schokoladeneis und gerösteten Haselnusskernen	 Glutenfrei	9,00
Himbeer-Panna Cotta mit salziger Karamellsauce und gebackenem Brandteig		9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese	33,00	6,20
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>		
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