


ZUM START

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

SUPPEN


Bamberger Gärtnerstadt-Gazpacho  	7,00
Weißer Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons	8,00

VORSPEISEN DER SAISON


Zucchini-Millefeuille mit Auberginenmus, roten Zwiebeln und Focaccia 	11,90
3 gegrillte Riesengarnelen mit Wildkräutern, Knoblauchbaguette und Chili-Kräuterbutter	14,50
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, geröstete Focaccia, Kapern und angemachtem Rucolasalat	15,50
Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch	16,50

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


VEGETARISCH & VEGAN

Ofenkartoffel mit Quark, Schnittlauch und Salatbouquet	 Glutenfrei	10,50
Tagliatelle mit Zucchinispaghetti, Kirschtomaten, Basilikum-Petersilienpesto gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan		14,50
Mandel-Kohlrabischnitzelchen an Wildkräuter-Kartoffelsalat, leichtem Kräuterdip und Gemüsechips	 Vegan	16,90


SALAT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse	 Glutenfrei	14,50
mit 6 gegrillten Riesengarnelen		24,90



IMMER WIEDER GUT

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

SOMMER-GRILLKARTE

Wernsdorfer Zucchini mit Ofenkartoffel, Auberginenmus und Kräuterdip	 	15,50
Halloumikäse auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und marinierten Oliven		17,80
Filet von der Dorade auf Spinatrisotto und Fenchel		24,00
Short Ribs vom Rind in hausgemachter BBQ-Sauce dazu Ofenkartoffel und Apfel-Lauchsalat		19,90
Lammspieße auf Ratatouille Rosmarinkartoffeln und feiner Minzjoghurt		29,90
Entrecôte von der Deutschen Färse (ca. 300g) mit Gärtnerstadt Gemüse-Antipasti, Knoblauchbaguette und Kräuterbutter		33,00

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
Gegrillter Weinbergpfirsich mit Lavendeleis und Zitronenstreusel	9,00
Desserts im Glas:	
→ Kokos Panna Cotta mit Zwetschge 	7,70
→ Pistazien Tiramisù	8,90

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