

## ZUM START / VORSPEISEN & SALATE

<b>3erlei hausgemachte Butter &amp; Brotkorb</b> (für 2 Personen)		<b>5,80</b>
<b>Kleiner Gärtnersalat</b>	 	<b>7,00</b>
<b>Rote Bete Suppe</b> mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Kren	 	<b>8,00</b>
<b>Tapas-Trilogie</b> – Fleisch / Fisch / Vegetarisch <i>lassen Sie sich überraschen</i>		<b>17,40</b>
<b>HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller</b> in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse	 	<b>14,50</b>
<b>mit gratiniertem Ziegenkäse</b>		<b>17,40</b>

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Kartoffelrösti-Türmchen</b> mit Currywirsing und gebratenen Egerlingen		<b>16,90</b>
<b>Trüffel-Tagliarini</b> mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		<b>22,90</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett		<b>25,80</b>
<b>Kleehofs Club Sandwich</b> – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat, dazu Gemüsechips		<b>19,60</b>
<b>300g Entrecôte von der Deutschen Färs</b> mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und kleinem Salat		<b>36,00</b>

# Angebot der Woche

## VORSPEISEN

**Wildrahmsuppe**  
mit Sellerie und Gartenkresse  
**8,50**

**Lauwarmer Pilzsalat** auf Rucola in Schalottendressing  
und geröstete Focaccia  
**12,90**



## HAUPTGERICHTE



**Rote Bete Risotto** mit Ziegenkäse,  
angemachtem Feldsalat und gerösteten Pinienkernen  
**16,90**

**Gebackenes Karpfenfilet** mit Rapunzel-Kartoffelsalat,  
Remoulade und kleinem Gärtnersalat  
**22,50**

**Fränkische Bouillabaisse vom Zander und Saibling**  
mit Wurzelgemüse und Bamberger Wirsing,  
dazu Knoblauchbaguette und Sauce Rouille  
**24,80**

**Wildschweinbraten -aus dem Hauptmoorwald-**  
an Selleriepüree, sautiertem Wirsing,  
Rosmarin-Wildrahmsouße und roten Johannisbeeren  
**22,50**

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>		à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	7,70
<b>Blutorangensorbet</b> mit gerösteten Mandelblättern und süßem Kerbelpesto		7,70
<b>Walnussparfait</b> mit Kirschcreme und karamellisierten Cranberries		9,00

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
<b>2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese</b> <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	33,00	6,20

## 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