

## 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 Färse</b> mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und kleinem Salat		<b>36,00</b>

## Aus Omas Kochtopf

### Vorwäch

<b>Wildschweinconsommé</b> mit Maronenklößchen und Staudensellerie	 Glutenfrei	<b>8,50</b>
<b>Gerupfter</b> auf Carpaccio von Rote Bete mit Sonnenblumenkernen, Tomaten und Rotwein-Schalottenvinaigrette	 Glutenfrei	<b>12,50</b>





### jetzerda was gscheids

<b>Kastanienbraten</b> mit Kartoffelpüree Selleriejus und gebratenen Austernpilzen	 Vegan	<b>19,50</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Senf-Gurkengemüse und Salzkartoffeln	 Glutenfrei	<b>23,50</b>
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> auf Wirsingblatt, mit Macaire-Kartoffeln, Orangen und Rosmaringlace		<b>25,50</b>
<b>Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Tagliarini und kleinem Salat		<b>28,50</b>
<b>Rehrücken -aus heimischer Jagd-</b> an Lebkuchensauce mit Blaukraut und Kartoffelnocken		<b>36,00</b>

### A süßa Sach

<b>Frischer Kaiserschmarrn</b> mit Äpfeln, Mandeln und Tonkabohnensauce		<b>10,90</b>
--	--	--------------

## ZUM ABSCHLUSS

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

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

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

## SEGAFREDO KAFFEE

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso einfach / doppelt</b>	<b>2,60 / 3,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato / Milchkaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Glas TEEKANNE Tee</b>	<b>3,30</b>