



## 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>Süßkartoffelsuppe</b> mit Kokos-Ingwerschaum, gerösteter Paprika und Lauchstroh 		<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>
	- mit gratiniertem Ziegenkäse	<b>17,40</b>
	- mit Bauernhähnchenstreifen	<b>19,90</b>

*Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,50.*

## HAUPTGERICHTE

<b>Duett von Fenchel und Chicorée -sous vide gegart-</b> Selleriepüree, Mandelblättchen und Himbeerschaum 		<b>17,80</b>
<b>Grüne Tagliarini</b> mit Rote Bete Pesto, gegrilltem Lauch, Parmesan und gerösteten Haselnüssen		<b>17,80</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>Auenland Rumpsteak (ca. 250g)</b> mit Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Stangenbohnengratin		<b>33,50</b>

# Fischkarte

## Vorspeisen

### Klare Fischsuppe

mit Meeresfrüchten und Tomaten

9,90 €

### Lachstatar

mit Avocado, Limettencreme und Kartoffelstroh

15,90 €

### Gebeizter Skrei

auf Mango-Früheringszweibelsalat, Frisée und geröstetem Bauernbrot

15,90 €

## Hauptgänge

**6 gegrillte Riesengarnelen** -in Kräuterbutter gebraten-  
mit Knoblauchbaguette und Aioli

25,80 €

-auch als Vorspeise (3 Garnelen) erhältlich-

15,50 €

### Ricotta Spinat Ravioli mit Garnelen

in leichter Zitronensauce,  
dazu Pinienkerne und frittiertes Salbei

24,50 €

**Tranchen vom Skrei** auf grünen Tagliarini,  
Lauch, gerösteten Haselnüssen und Safransauce



25,80 €

### Gegrilltes Filet von der Gelbschwanzmakrele

an Thymian-Kartoffelpüree, Limettenschaum  
und angemachtem Babyspinat

33,50 €

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>	<b>à 3,40</b>
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>	+ 3,70
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Beeren garniert  <b>Glutenfrei</b>	<b>7,70</b>
<b>Brombeermousse</b> -im Glas serviert- mit Pfirsich-Ingwerkompott 	<b>7,70</b>
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern dazu Karamelleis und Mango-Rote Bete-Salat	<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>