

ZUM START

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

SUPPEN

| | | |
|--|---|-------------|
| Bärlauchcremesuppe mit Bauernbrotroutons und frittiertem Rucola |  | 8,00 |
| Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch |  | 8,00 |

VORSPEISEN DER SAISON

| | | |
|--|---|--------------|
| Spargelsalat im Schnittlauchsud mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Wildkräutersalat |   | 12,90 |
| Vitello Tonnato Kalb, Thunfischcreme, Kapernäpfel und Rucola |  | 14,90 |
| Regenbogenforellenfilet – gebeizt & gebläutert in Maracujasud, Dillöl und Misomayo |  | 14,90 |
| Tapas-Trilogie – Fleisch / Fisch / Vegetarisch <i>lassen Sie sich überraschen</i> | | 17,40 |

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

SALAT SATT

| | | |
|--|--|--------------|
| HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse |   | 14,50 |
| - mit gratiniertem Ziegenkäse | | 17,40 |
| - mit Bauernhähnchenstreifen | | 19,90 |

SPARGELZEIT

Portion Fränkischer Stangenspargel
vom Spargelhof Englert - Lindach
mit neuen Kartoffeln und Schnittlauch,
wahlweise
mit zerlassener Butter, veganer Butter,
Sauce Bearnaise oder Sauce Hollandaise
19,90

und auf Wunsch dazu:

Auenland-Flanksteak (200g) +13,80
Wiener Schnitzel +9,50
Zanderfilet +9,50

VEGETARISCH & VEGAN

Bärlauch-Kartoffelwaffel auf Spargelgemüse
und geröstetem Pastinaken-Knoblauchpüree **17,80**

Pfannkuchen gefüllt mit Morcheln und Spargelgemüse,
dazu angemachte Wildkräuter und eingelegte Karotten **18,20**

Gegrillte Polentaschnitte mit Austernpilzen, Spinat,
Pinienkernen und Tomatenschaum **17,80**



FISCH

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**
auf Spargelrisotto und angemachtem Rucola  **Glutenfrei** **23,90**
- Filet von der Regenbogenforelle**
auf Bärlauch-Linsengemüse und Ofenkartoffeln  **Glutenfrei** **24,50**

IMMER WIEDER GUT

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

REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



- Flanksteak**
mit Café de Paris Butter, angemachtem Rucola und Süßkartoffelchips
200 g Lady's Cut **25,90** / 300 g Men's Cut **33,50**  **Glutenfrei**
- Sous-vide gegartes Bürgermeisterstück** mit gebratenem Spargel,
gegrillter Polentaschnitte und Portwein-Schalottensauce  **Glutenfrei** **26,50**

REGIONALES LAMMFLEISCH VON SCHAFHOF JÄSCHKE TREPPENDORF BEI HOLLFELD, OBERFRANKEN

- Geschmortes vom Lamm**
mit Bärlauchwaffeln, Karottenpüree und Rotweinjus **25,80**

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  | 7,70 |
| Gebackenes Rhabarber-Crumble mit süßem Fencheleis und eingelegten Heidelbeeren  | 9,00 |
| Schoko-Passionsfruchttörtchen mit Himbeersauce und gerösteten Haselnüssen | 10,00 |

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 |