





ZUM START

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

SUPPEN



Mairübchensuppe mit Kerbelöl und gerösteten roten Zwiebeln	 	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

Hausgemachte BBQ-Blumenkohlwings,
mit Wildkräutersalat und Rosmarinkartoffeln



16,80

Gegrillter Grüner Stangenspargel auf Kleehofs Taboulé,
Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce





17,80



Spargelrisotto „Grün&Weiss“ mit Kräuterhippe,
Parmesan und angemachtem Babyspinat

17,80

FISCH

- | | | |
|---|---|--------------|
| Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Spargelrisotto und angemachtem Rucola | 
Glutenfrei | 23,90 |
| Filet von der Regenbogenforelle
auf Senf-Spinatgemüse 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 | | 19,90 |
| Gegrillte Maishähnchenbrust auf Kleehofs Taboulé,
Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce | 
laktosefrei | 19,90 |


REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN






Glutenfrei

mit Café de Paris Butter, angemachtem Rucola und Süßkartoffelchips
200 g Lady's Cut 25,90 / 300 g Men's Cut 33,50

REGIONALES LAMMFLEISCH VON SCHAFHOF JÄSCHKE TREPPENDORF BEI HOLLFELD, OBERFRANKEN

- | | | |
|---|---|--------------|
| Geschmortes vom Lamm mit Thymian-Kartoffelgratin,
Bohngemüse und Rotweinjus | 
Glutenfrei | 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	 Glutenfrei	7,70
Gebackenes Rhabarber-Crumble mit süßem Fencheleis und eingelegten Heidelbeeren		9,00
Himbeer-Panna Cotta mit salziger Karamellsauce und gebackenem Brandteig		9,00
Waldmeisterparfait mit Erdbeersauce und Vanille-Majorancrumble		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