

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**

Lachstatar   auf Reispapierchip, Sesamölmayonnaise und Avocado **14,90**

Tapas-Trilogie – Fleisch / Fisch / Vegetarisch
lassen Sie sich überraschen **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:

Rumpsteak (250g) +16,00
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  **23,90**

Gebratene Lachsforelle mit Tagliarini in Weißwein-Dillrahm,
dazu gegrillter Lauch und eingelegte Senfkörner **22,50**

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  **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  **19,90**

Fasanmaultaschen auf sautierten Mairübchen
und grünen Spargel, dazu Portweinjus und Granatapfelschaum **23,80**

Gegrillter Maibockrücken -aus dem Hauptsmoorwald-
Romanesco, Herzoginkartoffeln, Rotweinsauce und Kräuterseitlinge  **36,00**

REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



Rumpsteak (250g) 
mit gebratenem grünem Spargel, Speckkartoffeln und Sauce Bearnaise
36,00

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis à 3,40
Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen + 3,70

Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert  Glutenfrei 7,70

Marinierte Erdbeeren mit Minzsorbet   Glutenfrei 7,90

Himbeer-Panna Cotta
mit salziger Karamellsauce und gebackenem Brandteig 9,00

Lavendel-Erdbeercremetörtchen
mit Erdbeeren und Zitronenglace 10,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN 0,375L 5CL

2017 Stein Stetten – Silvaner Auslese 33,00 6,20
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
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