

## ZUM START

**3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb** (für 2 Personen) **5,80**

**Kleiner Gärtnersalat**   **7,00**

## SUPPEN

 Glutenfrei

**Bamberger Kräutercremesuppe** mit Bauernbrotroutons  **8,00**

**Pfifferlingcremesuppe** mit Rucolapesto **9,50**

## VORSPEISEN DER SAISON

**Zucchini-Millefeuille**   
mit Auberginenmousse, roten Zwiebeln und Focaccia **12,90**

**2 Rühreier mit gebratenen Pfifferlingen,**  
frischen Kräutern, angemachtem Babyleafsalat  
und röschem „Winkler’s Gerstenflocken“ Brot **13,50**

**Geräuchertes Bachsaiblingsfilet**   
auf Fenchel-Lauchsalat und Kräuterschmand **15,50**

**Gebackener Ziegenkäse** im Speckmantel   
an Rucola und Johannisbeerdressing **14,50**

**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

<b>HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller</b> in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse	 	<b>14,50</b>
- mit gratiniertem Ziegenkäse		<b>17,40</b>
- mit gebratenen Pfifferlingen		<b>18,90</b>

<b>Kleehofs Caesar Salad</b> - Gegrillte Kikok- Maishähnchenbrust, Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan und Zitronen-Knoblauchdressing		<b>19,90</b>
--	--	--------------

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Mandel-Kohlrabischnitzelchen</b> an Wildkräuter-Kartoffelsalat, leichtem Kräuterdip und Gemüsechips		<b>16,90</b>
<b>Zitronen-Fenchelrisotto</b> mit sautiertem Pack Choi, gerösteten Pinienkernen und Karottenchips		<b>16,90</b>
<b>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm,</b> Rote Zwiebeln und Petersilie		<b>19,90</b>
<b>Kartoffel-Röstitürmchen mit gebratenen Pfifferlingen</b> und buntem Mangold in Mandelvelouté		<b>19,90</b>

## FISCH

<b>Gebratene Lachsforelle</b> mit Tagliarini in Weißwein-Dillrahm, dazu gegrillter Lauch und eingelegte Senfkörner		<b>22,50</b>
<b>Gegrillte Doradenfilets</b> auf Zitronen-Fenchelrisotto und angemachter Baby Leaf Salat		<b>24,50</b>

## IMMER WIEDER GUT

### Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80

## FLEISCH

### Kleehofs Kalbsburger

Hausgemachtes Kalbspatty, Räucherkäse,  
Burgersauce, geschmolzene Zwiebeln  
Tomate, Rucola und hausgemachte Wedges

17,80

**Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahm,**  
dazu hausgemachte Kartoffelrösti und bunter Mangold

32,90

## UNSER STEAK DES MONATS

REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



### Rumpsteak (250g)

mit Pfifferlingrahm, hausgemachten Kartoffel-Kräuterkroketten  
und angemachtem Endiviensalat

37,00

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>		à <b>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>Marinierte Erdbeeren</b> mit Minzsorbet	 <b>Vegan</b>  <b>Glutenfrei</b>	<b>7,90</b>
<b>Kleehofs Maracuja-Pavlova</b> mit gegrilltem Pfirsich	 <b>Glutenfrei</b>	<b>9,00</b>
<b>Lavendel-Erdbeercremetörtchen</b> mit Erdbeeren und Zitronenglace		<b>10,00</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>