

ZUM START

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

SUPPEN

Gärtnerstadt Gazpacho mit Schmand (ohne = )		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
Tartar von hausgeräuchertem Lachs, Salatgurke, Senf-Dillsauce und Pumpernickel		14,90
Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel an Rucola und Johannisbeerdressing		14,50
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 gebratenen Pfifferlingen		18,90
Kleehofs Caesar Salad - Gegrillte Kikok- Maishähnchenbrust, Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan und Zitronen-Knoblauchdressing		19,90

VEGETARISCH & VEGAN

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

FISCH

Zanderravioli mit Safransauce, Mangold, getrockneten Tomaten und geröstetem Sesam		23,80
Gegrillte Doradenfilets auf Zitronen-Fenchelrisotto und angemachter Baby Leaf Salat		24,50

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

Rehrücken *-aus der Hauptsmoorwald-*

mit Karotten-Rosmarinpüree, gebratenen Pfifferlingen, Portweinjus

33,00

REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



Short ribs

mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Karotten-Krautsalat und Kräuterbaguette

22,80

Rumpsteak (250g)

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat



33,00

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
Marinierte Erdbeeren mit Minzsorbet	 Vegan  Glutenfrei	7,90
Bayrisch Creme mit frischen Gartenbeeren und Schokoladensplitter	 Glutenfrei	9,00
Kirschtarte mit Tonkabohneneis und Kaffeecrumble		9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese	36,00	6,80
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>		
Klarer Duft nach reifen Zitrusfrüchten; kraftvoll aromatischer Geschmack mit feinwürzigen Nuancen, deutlicher Fruchtsüße und feiner, frischer Säure; fruchtig-süßer und 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