

ZUM START

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

Kleiner Gärtnersalat   **7,00**

SUPPEN

Kleehof's Minestrone 
mit Gemüseeinlage und Strudelteigröllchen **8,00**

geröstete Rote Paprikacremesuppe mit Basilikumschaum  **8,00**

VORSPEISEN DER SAISON

Gärtnerstadt Antipasti-Gemüse mit Kräuterpesto,
Pinienkernen und hausgebackenes Rosmarin-Knoblauchbaguette  **12,90**

Büffelmozzarella auf Gurkencarpaccio, Tomatensorbet
und Basilikumpesto  **14,90**

Tartar von hausgeräuchertem Lachs,
Salatgurke, Senf-Dillsauce und Pumpernickel **14,90**

Carpaccio vom Rinderfilet 
mit Rucola und Parmesanvinaigrette **15,50**

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

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse



14,50

- mit gratiniertem Ziegenkäse **17,40**

Kleehofs Caesar Salad - Gegrillte Kikok- Maishähnchenbrust,
Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan
und Zitronen-Knoblauchdressing

19,90

VEGETARISCH & VEGAN

Bandnudeln mit Zuchinispaghetti, Kirschtomaten,
geröstete Pinienkerne und Basilikum



15,90

Mandel-Kohlrabischnitzelchen an Wildkräuter-Kartoffelsalat,
leichtem Kräuterdip und Gemüsechips



16,90

Aubergine mit Ratatouille gefüllt

überbacken mit getrüffelem Cashewmus
dazu gebratene Würfelkartoffel



16,50

Gebackener Fetakäse & gegrillte Wassermelone
mit buntem Tomatensalat

18,50

FISCH

Lackiertes Lachsfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree
und Spitzkohlrahmgemüse

22,50

Zanderravioli mit Safransauce, Mangold,
getrockneten Tomaten und geröstetem Sesam

23,80

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80

FLEISCH

Kleehofs Kalbsburger

Hausgemachtes Kalbspatty, Burgersauce,
Ziegenkäse, Feigensenf,
Rucola und hausgemachte Wedges

17,80

Gegrillte Kikok-Maishähnchenbrust

auf Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce
und gebratene Auberginen

21,50

REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



Ragout von der geschmorten Rinderbeinscheibe
mit Tagliarini, Wurzelgemüse und Rotweinjus



19,80

Rumpsteak (250g)

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat



33,00

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

Kokos-Grießflan  mit Brombeersorbet und Mandelblättchen 7,90

gebackene Zwetschgen mit Tonkabohnensauce und Mandeln 9,00

Mirabellparfait mit Schokolade und Rosmarincrumble 9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN 0,375L 5CL

2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese 36,00 6,80
Weingut Brügel, Castell OT Greuth
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