

ZUM START

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

SUPPEN

Kokos-Hokkaido-Kürbissuppe mit Apfelschaum	 	8,00
Steinpilzcremesuppe mit Speckchip und Petersilie		9,00

VORSPEISEN DER SAISON

Carpaccio von Rote Bete & Rettich mit Belugalinsen, Feldsalat und gerösteten Walnüssen	 	12,90
Hausgebeizter Gin-Lachs mit eingelegten Glasgurken, Kartoffelbaggers und Wildkräutersalat		15,50
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.

REGIONALES WILDFLEISCH -AUS DEM HAUPTSMOORWALD-

Gebeizter Rehrücken an Wildpreiselbeergelée,
eingelegte Quitten und Thymian-Aioli

 Glutenfrei

 laktosefrei

15,90

Geschmortes vom Reh
an Walnussspätzle, sautiertem Rosenkohl und Rotweinsauce

22,90

Rosa Rehrücken im Haselnuss-Thymianmantel
mit Selleriepüree und Rotwein-Schokoladensauce

 Glutenfrei

33,50



REGIONALES RINDFLEISCH AUS HOFHEIM, UNTERFRANKEN



300g Flanksteak

mit Röstzwiebeln, Bamberger Hörnla aus dem Ofen,
kleinem Salat und Rauchbierjus

 Glutenfrei

32,50

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett

 laktosefrei

25,80

Kleehofs Kalbsburger

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

17,80

SALAT SATT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller			14,50
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse			
- mit gratiniertem Ziegenkäse			17,40

VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt			
mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Babyspinat			17,50
Hausgemachte Ravioli mit Blauschimmelkäse gefüllt,			
dazu Birne, Sellerie, geröstete Walnüsse und Rotwein-Buttersauce			19,90
Steinpilznudeln in Rahm			
mit Wurzelgemüse, roten Zwiebeln, Petersilie und Parmesan			21,50
Gegrillte Scheiben von der Gelben Bete			
mit gebratenen Steinpilzen,			
Wirsing, Ringelbete und Ingwer-Birnensauce			21,90

FISCH

Lachsforellenfilet im Sesam-Knuspermantel			
auf Selleriepüree und sautierten Gelben Bete			23,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet			
auf Steinpilzrisotto und Feldsalat im Walnussdressing			24,80

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
2erlei Kürbiseis -Kürbiskern & Kürbis- mit Maronencrumble 	8,00
Apfel-Tiramisù -im Whiskeyglas serviert-	8,00
Dessertvariation von der Fränkischen Quitte	9,00
<i>lassen Sie sich überraschen</i>	

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese	0,375L	5CL
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>	36,00	6,80
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