

ZUM START

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

SUPPEN

Kokos-Hokkaido-Kürbissuppe mit Apfelschaum  	8,00
Sherry-Kartoffelsuppe mit Speckchip und Thymian 	8,50

VORSPEISEN DER SAISON

Bulgur-Rote Bete-Tatar mit Avocado und Schwarzbrotchip 	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.

-AUS DEM HAUPTSMOORWALD-

VORSPEISE

Gebeizter Rehrücken an Wildpreiselbeergelée,
eingelegte Quitten und Thymian-Aioli



15,90



HAUPTGERICHTE

Geschmortes vom Reh

an Walnussspätzle, sautiertem Rosenkohl und Rotweinsauce

22,90

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



33,50

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



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			17,90
mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Babyspinat			
Rote Bete-Risotto			
mit Ziegenkäse, Feldsalat und gerösteten Pinienkernen			18,50
Hausgemachte Ravioli mit Blauschimmelkäse gefüllt,			
dazu Birne, Sellerie, geröstete Walnüsse und Rotwein-Buttersauce			19,90
Gegrillte Scheiben von der Gelben Bete			
mit gebratenen Kräuterseitlingen,			
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 Rote Bete-Risotto und Feldsalat im Walnussdressing			23,80

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

	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