

ZUM START

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

SUPPEN

Lila Karotten-Ingwersuppe mit geröstetem Sesam   Glutenfrei	8,00
Wildrahmsuppe mit Blätterteigkissen und Petersilie	8,50

VORSPEISEN DER SAISON

Bulgur-Rote Bete-Tatar mit Avocado und Schwarzbrotchip 	12,90
Ceviche vom Bachsaibling mit Meerrettichcreme und Babyspinat  Glutenfrei	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.

ALLES LEBER

VORSPEISE

Lammleber auf Walnuss-Biskuit,
karamellierte Schalotten und Cranberries
15,50

HAUPTGERICHTE

Rinderlebergeschnetzeltes 
mit Egerlingen in Majoranjas, dazu Tagliarini und kleinen Salat
19,90

Gebratene Kalbsleber „Kleehof Art“
Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln und karamellierte Quitte
23,90

IMMER WIEDER GUT

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  **25,80**

Kleehofs Kalbsburger
Hausgemachtes Kalbspatty, Burgersauce, Gouda, Salat,
Tomate, Speck, Rote Zwiebel, Bamberger Hörnla-Chips **18,80**

Wildschweinbraten mit Quittenblaukraut,
Kartoffelnocken und Rosmarin-Wacholderrahmsauce  **24,90**

SALAT SATT

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

VEGETARISCH & VEGAN

Gegrillter Chicorée auf Rote Bete-Püree, Quitten-Schalotten und rosa Pfeffer-Hippe			16,80
Rote Bete-Risotto mit Ziegenkäse, Feldsalat und gerösteten Pinienkernen			18,50
Gebackener Feta im Sesammantel auf Süßkartoffelpüree und gelbe Honigkarotten			18,90
Maronenbraten mit Bamberger Hörnla, Karotte und Selleriejus			19,90

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete-Risotto und Feldsalat im Walnusss dressing		23,80
Medaillons vom Seeteufel mit gebratener Blutwurst auf Kartoffelpüree, Selleriestroh und Weißweinschaum		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
Mandel-Panna Cotta mit eingelegten Zwetschgen und Schokoladencrumble 	9,00
Weißer Mousse au Chocolat mit Rote Bete-Quittenkompott und karamellisierten Walnüssen	9,00
Grießflammeri mit Tonkabohnensauce und Cranberries	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