



ZUM START

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

Kleiner Gärtnerosalat   **7,00**

SUPPEN

Geträufelte Selleriesuppe
 mit Zwetschgenbaumes und Petersilienöl  **9,00**

Maronensuppe mit gebratenen Shii-Take-Pilzen   **9,00**

VORSPEISEN DER SAISON

Gärtnerstädter Glasnudelsalat
 mit rotem Chinakohl, Koriander, Lauchzwiebeln,
 marinierten Apfelspalten und würzigem Ingwersud   **11,50**

2erlei von der geräucherten Forelle – Filet und Mousse
 Rosmarin-Pumpernickelcrumble und Wildpreiselbeercreme **15,50**

Hirschcarpaccio mit Feldsalat, Walnüsse,
 Thymianöl und Parmesanspäne  **15,50**

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,80.



🎄 **ADVENTSMENÜ** 🎄

Maronensuppe mit gebratenen Shii-Take-Pilzen



**Rosa gebratene Entenbrust auf Curry-Rahmwirsing,
dazu Kartoffelrösti, Speck und frittierter Rucola**



Crêpe Suzette
mit Orangenfilets und Mandeleis

46,00

IMMER WIEDER GUT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse
mit gratiniertem Ziegenkäse



Glutenfrei

14,50

17,40

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80

STEAK DES MONATS

Rumpsteak 250g von der Deutschen Färse
mit Knoblauchbaguette, Kräuterbutter und kleinem Salat
35,00

Kleehof

in der Gärtnervstadt



VEGETARISCH & VEGAN

Pilz-Lauch-Quiche mit Rote Zwiebel-Chutney,
Schnittlauchschaum und angemachtem Feldsalat **17,90**

Rote Bete Gnocchi in veganer Thymianbutter geschwenkt
mit Wernsdorfer Grünkohl und Kichererbsen  **17,90**

Maronenbraten mit geträffeltem Pastinakenpüree,
Romanesco und Selleriejes  **19,90**

Trüffel-Tagliarini mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit
geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan **22,90**

FISCH

Hausgemachte Zander-Maultaschen
auf Wernsdorfer Grünkohl und Safransauce **24,50**

Filet von der Regenbogenforelle auf Fenchelrisotto,
Weißweinsauce und marinerter Feldsalat  **24,50**

FLEISCH

Wildschweinbraten -aus dem Hauptsmoorwald-
mit Maronen-Kartoffelgratin, sautiertem Romanesco
und Rosmarin-Wildrahmsauce  **22,50**

Rosa gebratene Entenbrust auf Curry-Rahmwirsing,
dazu Kartoffelrösti, Speck und frittierter Rucola  **28,50**

Gegrillter Wildschweinrücken mit pochierter Weißweinbirne,
geträffeltem Pastinakenpüree, Shiitake-Pilzen,
Herzoginkartoffeln und Preiselbeersauce **35,00**



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	7,70
Glutenfrei	
Spekulatiuscreme -im Glas serviert-	7,70
mit Birnenkompott und Haselnusshippe	
Zitronen-Buttermilchtafel	9,00
mit Lebkucheneis und kandierten Walnüssen	
Crêpe Suzette	10,00
mit Orangenfilets und Mandeleis	

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.

SEGAFFREDO 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