

ZUM START

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

Kleiner Gärtnersalat



7,00

UNSERE WÄRMENDE SUPPE

Kartoffel-Lauchsuppe mit Selleriestroh und Petersilie



8,00

VORSPEISEN DER SAISON

Gegrillter Chicorée auf getrüffelem Cashewpüree,
Feldsalat und Himbeervinaigrette



13,50

Kleehofs Königsberger Klopse vom Kalb

in feiner Kapernsauce und gebratene Kräuterseitlingen

12,90

Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch

lassen Sie sich überraschen...

17,40

SALAT SATT

HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller

in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse

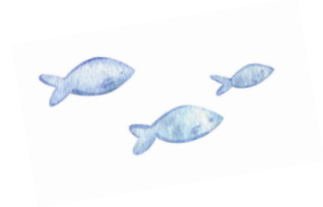


14,50

mit gratiniertem Ziegenkäse **17,40**

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

FISCHWOCHEN



VORSPEISEN

Gekochter Pulpo auf Rote Bete Carpaccio,
dazu Zitronen-Bulgur und frische Kräuter



15,90

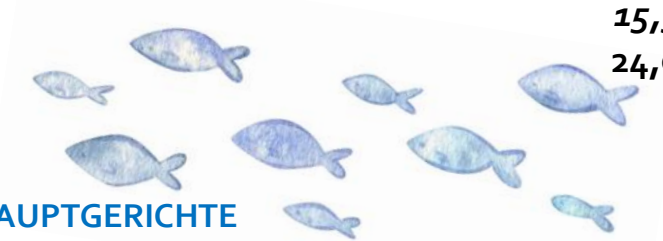
Gegrillte Riesengarnelen mit steingemörserter Senf-Remoulade,
Knoblauchbaguette und angemachtem Rucola

3 Stück als Vorspeise:

15,50

6 Stück als Hauptgang:

24,00



HAUPTGERICHTE

Gebratene Lachsstreifen in Silvanersauce,
Stangenlauch und grüne Tagliarini

24,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit sautiertem Spinat und Safranrisotto

24,00

Skreifilet unter der Dill-Limettenkruste,
Brokkoli, Bamberger Hörnla und Gartengurkenrahm

27,80

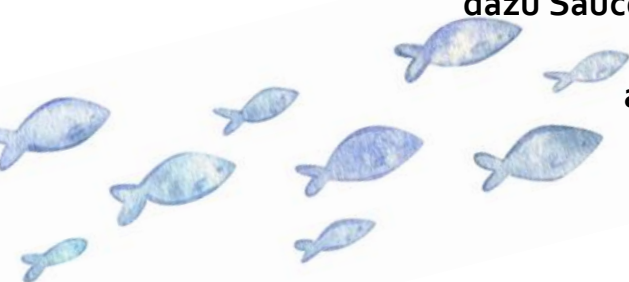
-DIE KÖNIGIN DER FISCHSUPPEN-

Unsere Bouillabaisse

mit Lachs, Zander & Wurzelgemüse
dazu Sauce Rouille & Knoblauchbaguette



als Vorspeise: 15,50


als Hauptgang: 24,00




VEGETARISCH & VEGAN

Grüne Tagliarini mit Rote Bete Pesto, gegrilltem Lauch,
Parmesan und gerösteten Haselnüssen **17,80**

Gärtnercurry mit Wernsdorfer Grünkohl,
Blumenkohl und Bamberger Hörnla   **15,50**

Gefüllte Pfannkuchen mit gebratenen Pilzen,
Karottenpüree und Selleriejus  **17,80**

IMMER WIEDER GUT




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

Kleehofs Club-Sandwich – Gegrillte Hähnchenbrust,
Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat
dazu hausgemachte Kartoffel-Chips **19,50**

STEAK DES MONATS

Rumpsteak 250g von der Deutschen Färs
mit Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinhörnla und Stangenbohnengratin
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
Mandarinenparfait mit knuspriger Mohnhippe und Schokoladensauce	8,40
Hausgemachte Kokoseiscreme mit Limettengranité und Mango-Heidelbeersalat  Vegan  Glutenfrei	9,00

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