

ZUM START

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

Kleiner Gärtnersalat   **7,00**

SUPPE

Champignon-Knoblauchcremesuppe   mit Thymianöl und Rote Bete **8,00**

VORSPEISEN DER SAISON

Gegrillter Chicorée auf getrüffelttem Cashewpüree,  Feldsalat und Himbeervinaigrette **13,50**

Rosa Roastbeef auf Avocado Bruschetta, eingelegte Rote Zwiebel, Rucola und Kräuterschmand **15,50**

Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch lassen Sie sich überraschen... **17,40**

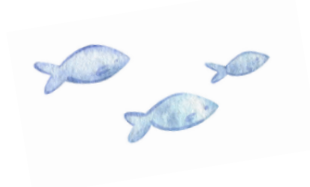
SALAT SATT

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller  in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse **14,50**

 **mit gratiniertem Ziegenkäse 17,40**
mit 5 gegrillten Garnelen 22,90

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

FISCHWOCHEN



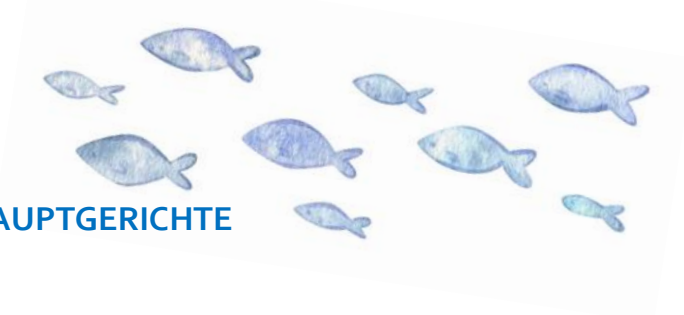
VORSPEISE

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Gartengurkencarpaccio und Zitronenschmand



15,50



HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte Trilogie

– Jakobsmuschel, Riesengarnele, Pulpo –



Erbsen-Kartoffelpüree, Kräutermarinade und gegrillte Romanaherzen

24,80

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit sautiertem Spinat und Safranrisotto



24,00

Gebratenes Skreifilet

wilder Brokkoli, Würfelkartoffeln und Kräuter Beurre Blanc



27,80

-DIE KÖNIGIN DER FISCHSUPPEN-

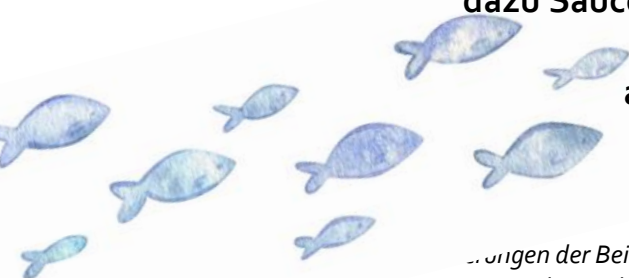
Unsere Bouillabaisse

mit Lachs, Zander & Wurzelgemüse

dazu Sauce Rouille & Knoblauchbaguette

als Vorspeise: 15,50

als Hauptgang: 24,00



Beilagen der Beilagen sind gegen einen Aufpreis von 2,50 € möglich
Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

VEGETARISCH & VEGAN

Karotten-Kartoffelpuffer

auf Mandelrahmspinat und gebratenen Austernpilzen



16,50

Blumenkohlsteaks unter der Walnusskruste,
Würfelkartoffeln, Spinatschaum und Granatapfelkerne



17,80

Hausgemachte Parmesanravioli mit getrockneten Tomaten,
Thymianbutter, Pinienkernen und Lauchstroh

19,90

IMMER WIEDER GUT

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

19,50

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett



25,80

2erlei vom Hauptsmoorwälder Reh – Keule und Rücken –
Erbsen- Kartoffelpüree, Karotten und Cassissauce



31,00

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis à **3,40**
Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen + **3,70**

Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert  **7,70**

Maracuja-Cashew-Creme   **9,00**
mit Schoko-Nussriegel und Papaya

Kaiserschmarrn **11,00**
mit Tonkabohnensauce und Heidelbeeren

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

0,375L 5CL

2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese **36,00 6,80**
Weingut Brügel, Castell OT Greuth
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**