

ZUM START

3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen) 6,20

Kleiner Gärtnersalat   7,00

SUPPE

Fischrahmsuppe
mit Safran und geräuchertem Lachs 9,90

VORSPEISEN DER SAISON

Gebratenes Bachsaiblingsfilet
auf buntem Linsensalat und Zitronen-Estragonschaum  14,90

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

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



VEGETARISCH & VEGAN

Rote Bete Hummus mit Granatapfelkernen
und Schnittlauch Öl & Brotkorb (für 2 Personen)



6,80

VORSPEISEN

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Apfel und Senfsaat



Glutenfrei

8,00

Spinatsalat in Kürbiskernöldressing,
geröstete Kichererbsen, Mungosprossen und Kirschtomaten



Glutenfrei

9,90

Gärtnerstadt Mosaik - mit Ziegenkäse, roter Zwiebel,
Radieschen, Rettich und Schwarzbrotchip

13,90

HAUPTGERICHTE

Karotten-Kartoffelpuffer
auf Mandelrahmspinat und gebratenen Austernpilze



16,50

Blumenkohlsteaks unter der Walnusskruste,
Würfelpommes, Spinatschaum und Granatapfelkernen



17,80

Shii-Take-Pilzrisotto
mit Parmesan-Chip und wildem Brokkoli

Glutenfrei

17,80

Gärtnerstadtgemüse aus dem Salzteig
– **Sellerie, Rote Bete, Karotte** –
dazu cremige Polenta und geröstete Sonnenblumenkerne



19,90

Hausgemachte Parmesanravioli mit getrockneten Tomaten,
Thymianbutter, Pinienkerne und Lauchstroh

19,90



HAUPTGERICHTE

Duett von Lachsforelle und Zander –*Filet & Maultasche* -
dazu wilder Brokkoli, Bamberger Hörnla und Silvanersauce **24,50**

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**

zerlei vom Hauptsmoorwälder Reh – *Keule und Rücken* –
Erbsen- Kartoffelpüree, Karotten und Cassissauce  **31,00**

Unsere Öffnungszeiten
über die
Osterfeiertage:
KARFREITAG,
OSTERSAMSTAG
und
OSTERSONNTAG
ab 17:00 Uhr geöffnet.
Ostermontag GESCHLOSSEN



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
Kokos-Milchreis mit Apfel-Limettenkompott -im Glas serviert-	 Vegan	7,70
Maracuja-Cashew-Creme mit Schoko-Nussriegel und Papaya	 Vegan  Glutenfrei	9,00
Pistazieneis mit mariniertem Pfirsich und Vanille-Rosmarin Crumble	 Vegan	9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

	0,375L	5CL
2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese		
<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.	36,00	6,80

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