



Ostermenü

Vorspeise

Bärlauchcremesuppe

mit Bärlauchcroutons
und frittiertem Rucola

8,00

Hauptspeise

Geschmortes vom Lamm

mit Bärlauch-Kartoffelnocken,
Kohlrabigemüse und Rotweinjus

25,80

Nachspeise

Fränkische Tradition neu Interpretiert

Hausgebackene

“Geschnittene Hasen”



mit Gartenbeerenkompott
und Mascarponesahne

8,00


3-Gänge Menü 41,80







ZUM START

- 3erlei hausgemachte Butter & Brotkorb (für 2 Personen)** 6,20
- Kleiner Gärtnersalat**   7,00

SUPPEN

- Bärlauchcremesuppe** 
mit Bauernbrotroutons und frittiertem Rucola 8,00
- Klare Geflügelbrühe**
mit Hähnchen-Frühlingsrollen, Erbsen und Karotten 9,00

VORSPEISEN DER SAISON



- Erbsen-Bärlauchmus** 
mit Schwarzbrotchip, Wildkräutersalat und Granatapfelkernen 11,50
- Vitello Tonnato** 
mit Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Rucola 14,90
- Regenbogenforellenfilet -Gebeizt & Geräuchert -**
in Maracujasad, Dillöl und Misomayonnaise   14,90
- Tapas-Trilogie: Fleisch, Fisch & Vegetarisch**
lassen Sie sich überraschen... 17,40

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

REGIONALES LAMMFLEISCH VOM BIOHOF JÄSCHKE – TREPPENDORF BEI HOLLFELD




Geschnetzelte Lammleber in Knoblauch-Thymianjus, Tagliarini und kleinem Gärtnersalat	19,90
Lammburger mit Schafskäse, Bärlauchcreme, Salatblatt, Tomaten und hausgemachten Kartoffelchips	19,90
Geschmortes vom Lamm mit Bärlauch-Kartoffelnocken, Kohlrabigemüse und Rotweinjus	25,80
Lammrückenspieße mit Oliven und roten Zwiebeln dazu Ratatouille und gegrillte Polentaschnitte	33,00

FLEISCH

Kleehofs Club-Sandwich – Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei, krosser Speck, Tomaten und Salat dazu hausgemachte Kartoffelchips	19,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett	 25,80
Geschmorte Kalbsbäckchen an Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus	 29,90





VEGETARISCH & VEGAN

Tagliarini in Bärlauchpesto, mit getrockneten Tomaten und Parmesan		15,90
Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Bärlauchpesto, dazu gebratene Egerlinge, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Pinienkerne		17,80
Gegrillte Polentaschnitte mit Austernpilzen, Babyspinat und Tomatenschaum	 	17,80
Bärlauch-Kartoffelnocken auf Kohlrabigemüse und geröstetem Pastinaken-Knoblauchpüree		17,80



FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Tagliarini, Zitronen-Estragon-Buttersauce und angemachtem Rucola		24,50
Filet von der Regenbogenforelle auf Bärlauch-Linsengemüse dazu Rosmarinkartoffeln		24,50

SALAT SATT

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse	 	14,50
	mit gratiniertem Ziegenkäse	17,40
	mit gebratenen Hähnchenstreifen	19,50

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	à 3,40
<i>mit fränkischem Winzersekt ODER KOMMA, NIX Secco Rosa aufgegossen</i>	+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert  Glutenfrei	7,70
Mousse au Chocolat mit Biskuit und Himbeersorbet	9,00
Gebackenes Rhabarbercrumble  mit süßem Fenchелеis und eingelegten Heidelbeeren	10,00
Hausgebackene „Geschnittene Hasen“ mit Gartenbeerenkompott und Mascarponesahne	8,00

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