






## ZUM START

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

## SUPPEN

- Bärlauchcremesuppe**   
mit Bauernbrotroutons und frittiertem Rucola **8,00**
- Cremesuppe vom Lindacher Spargel**   
mit Spargelstücken und Schnittlauch **8,00**

## VORSPEISEN DER SAISON

- Bunte Karottentarte** mit Ziegenfrischkäse und Rucola **11,90**
- Spargelsalat im Schnittlauchsud**    
mit getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Wildkräutersalat **13,90**
- Vitello Tonnato**   
mit Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Rucola **14,90**
- „Kleehofs Genuss Hoch<sup>3</sup>“**  
*genießen Sie unsere drei Vorspeisen als Mini-Starters* **17,40**

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



## SPARGELZEIT

**Portion Fränkischer Stangenspargel**  
vom Spargelhof Englert - Lindach  
**mit neuen Kartoffeln und Schnittlauch,**  
wahlweise  
mit zerlassener Butter, veganer Butter,  
Sauce Bearnaise oder Sauce Hollandaise  
**19,90**

und auf Wunsch dazu:


**Portion Zwetschgenbaumes +7,00**  
**Wiener Schnitzel +9,90**  
**Zanderfilet +9,90**  
**Rumpsteak (250g) +16,90**


### FLEISCH

**Kalbsburger** mit eingelegten Roten Zwiebeln, Burgersauce,  
Gouda, Salatblatt, Tomaten und hausgemachte Kartoffelchips **17,90**





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

**Hausgemachte Bärlauchravioli mit Schmorfleischfüllung,**  
dazu bunte Karotten und Rotweinsauce  **19,90**



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

**Rumpsteak (ca. 250g) von der Deutschen Färse**  
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat  **32,00**



## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Tagliarini in Bärlauchpesto,</b> mit getrockneten Tomaten und Parmesan		<b>15,90</b>
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Bärlauchpesto,</b> dazu gebratene Egerlinge, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Pinienkerne		<b>17,80</b>
<b>Gegrillte Polentaschnitte</b> mit Austernpilzen, Babyspinat und weißem Tomatenschaum	 	<b>17,80</b>
<b>Spargelrisotto „Grün-Weiß“</b> mit angemachten Wildkräutern, Pinienkernen und Knoblauchkresse		<b>19,90</b>



## FISCH

<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> auf Spargelrisotto und angemachtem Rucola		<b>25,50</b>
<b>Filet von der Regenbogenforelle</b> auf Bärlauch-Linsengemüse dazu Rosmarinkartoffeln		<b>24,50</b>

## SALAT SATT

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

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>		à <b>3,40</b>
<i>mit fränkischem Winzersekt ODER KOMMA, NIX Secco Rosa aufgegossen</i>		+ 3,70
<b>„Affogato al caffè“– Vanilleeis &amp; Espresso</b>		<b>6,50</b>
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Beeren garniert		<b>7,70</b>
<b>Windbeutel mit Zitronencremefüllung,</b> dazu Rosmarineis und frischen Gartenbeeren		<b>9,00</b>
<b>Gebackenes Rhabarbercrumble</b> mit süßem Fencheleis und eingelegten Heidelbeeren		<b>10,00</b>

## DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

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

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso einfach / doppelt</b>	<b>2,60 / 3,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato / Milchkaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Glas TEEKANNE Tee</b>	<b>3,30</b>