







ZUM START

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

SUPPEN

Mairübchensuppe mit Kerbelöl und gerösteten roten Zwiebeln		8,00
Cremesuppe vom Lindacher Spargel mit Spargelstücken und Schnittlauch		8,00

VORSPEISEN DER SAISON

Spargelsalat im Schnittlauchsud mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Wildkräutersalat	 	13,90
Rosa gegartes Flanksteak an Mangosalat mit Chimichurri, Tomaten und Koriander		14,90
Ceviche vom Bachsaibling mit Misomayo, Kerbelöl, Limette und roten Zwiebeln		14,90
„Kleehofs Genuss Hoch³“ <i>genießen Sie unsere drei Vorspeisen als Mini-Starters</i>		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
Flanksteak (250g) +14,90

FLEISCH

Kalbsburger mit eingelegten roten Zwiebeln, Burgersauce,
Gouda, Salatblatt, Tomaten und hausgemachten Kartoffelchips **17,90**





Gegrillte Maishähnchenbrust auf Kleehofs Taboulé
mit Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce  **21,50**

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


Gegrilltes Flanksteak (ca. 250g) mit gebratenem, grünem Spargel,
Speckkartoffeln und Sauce Bearnaise  **32,00**

Maibockrücken im Wrapmantel
mit hausgemachten Falafel, Romanesco und Cassissauce **33,50**



VEGETARISCH & VEGAN

Gebackene Aubergine an würzigem Süßkartoffelpüree, Kräuterhummus und angemachten Wildkräutern		16,80
Hausgemachte Falafel an cremiger Polenta, dazu sautierter Babyspinat und getrocknete Tomaten		17,80
Gegrillter Grüner Stangenspargel auf Kleehofs Taboulé mit Gärtnerstadtgemüse, Minze und scharfer Harissasauce		18,80
Spargelrisotto „Grün-Weiß“ mit angemachten Wildkräutern, Pinienkernen und Knoblauchkresse		19,90

FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Spargelrisotto und angemachtem Rucola		25,50
Gebratene Streifen vom Bachsaiblingsfilet mit Tagliarini in Dill-Weißweinsauce, dazu gebratener Lauch und eingelegte Senfkörner		24,50

SALAT SATT

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		14,50
mit gratiniertem Ziegenkäse		17,40
mit hausgemachten Falafel		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
„Affogato al caffè“– Vanilleeis & Espresso	6,50
„Kleehofs Herrengedeck“– Süße Kleinigkeit & Espresso	7,20
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	7,70
 Glutenfrei	
Minzsorbet mit marinierten Erdbeeren	7,70
 Vegan	
 Glutenfrei	
Himbeer-Tiramisù – im Glas serviert	8,00
Duett von 2erlei Biskuit & Erdbeer-Trilogie	10,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

0,375L 5CL

2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese	36,00	6,80
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>		
<i>Klarer Duft nach reifen Zitrusfrüchten; kraftvoll aromatischer Geschmack mit feinwürzigen Nuancen, deutlicher Fruchtsüße und feiner, frischer Säure; fruchtig-süßer und langer Nachhall.</i>		

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