






## ZUM START

<b>3erlei hausgemachte Butter &amp; Brotkorb</b> <i>(für 2 Personen)</i>		<b>6,20</b>
<b>Kleiner Gärtnersalat</b>	 	<b>7,00</b>

## SUPPEN



<b>Bamberger Kräutercremesuppe</b> mit Bauernbrotroutons		<b>8,00</b>
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> mit Rucolapesto		<b>9,50</b>

## VORSPEISEN DER SAISON




<b>2 Rühreier mit gebratenen Pfifferlingen,</b> frischen Kräutern, angemachtem Babyleafsalat und röschem „Winkler´s Gerstenflocken“ Brot		<b>13,50</b>
<b>Zucchini-Millefeuille</b> mit Auberginenmousse, roten Zwiebeln und Focaccia		<b>12,90</b>
<b>Pochierte Hähnchenbrust</b> mit Zitronenmayo und buntem Wassermelone-Feta-Gurkensalat		<b>13,90</b>
<b>Tatar vom Lachs</b> mit Schalotten, Dill und Bauernbrothchip		<b>14,90</b>
<b>„Kleehofs Genuss Hoch<sup>3</sup>“</b> <i>genießen Sie unsere drei kalten Vorspeisen als Mini-Starters</i>		<b>17,40</b>

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



## SALAT SATT

<b>Häckersalat - Großer, bunter Salatteller</b>		
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		<b>14,50</b>
<b>mit gratiniertem Ziegenkäse</b>		<b>17,40</b>
<b>mit gebratenen Pfifferlingen</b>		<b>18,90</b>
<b>„Kleehofs Caesar Salad“</b> -Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan und Zitronen-Knoblauchdressing		<b>15,80</b>
<b>mit gegrillter Kikok-Maishähnchenbrust</b>		<b>21,50</b>

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Mandel-Kohlrabischnitzelchen</b> an Wildkräuter-Kartoffelsalat, leichtem Kräuterdip und Tomatensalat		<b>16,90</b>
<b>Zitronen-Fenchelrisotto</b> mit sautiertem Pack Choi, gerösteten Pinienkernen und Karottenchips		<b>16,90</b>
<b>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm,</b> Rote Zwiebeln und Petersilie		<b>19,90</b>
<b>Kartoffel-Röstitürmchen mit gebratenen Pfifferlingen</b> und buntem Mangold in Mandelvelouté		<b>19,90</b>


## FISCH

<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> auf Kartoffel-Grillgemüse und Kräuter-Beurre Blanc	 Glutenfrei	<b>24,00</b>
<b>Gegrillte Doradenfilets</b> auf Zitronen-Fenchelrisotto und angemachter Baby Leaf Salat	 Glutenfrei	<b>24,50</b>

## FLEISCH

<b>Kleehofs Kalbsburger „Strindberg Art“</b> Hausgemachtes Kalbspatty, Senf-Zwiebelkruste, Tomate und hausgemachte Wedges		<b>17,90</b>
<b>Gegrilltes Rumpsteak(ca.250g)</b> mit Pfifferlingrahm, hausgemachten Wedges und kleinem Gärtnersalat		<b>34,00</b>

## IMMER WIEDER GUT

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett	 laktosefrei	<b>25,80</b>
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Kartoffelpüree, Spitzkohl und Röstzwiebeln		<b>21,50</b>

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis</b>	à <b>3,40</b>
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt ODER Secco Rosa (&lt;aufgegossen</i>	+ <b>3,70</b>
<b>„Affogato al caffè“– Vanilleeis &amp; Espresso</b>	<b>6,50</b>
<b>„Kleehofs Herrengedeck“– Süße Kleinigkeit &amp; Espresso</b>	<b>7,20</b>
<b>Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert</b>	<b>7,70</b>
 <b>Glutenfrei</b>	
<b>Marinierte Erdbeeren &amp; Minzsorbet</b>	<b>7,70</b>
  <b>Glutenfrei</b>	
<b>Maracuja-Tarte</b>	
weiße Schokoladen-Ganache & Kokos-Eis	<b>9,50</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>