

ZUM START

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

SUPPEN

Kokos-Hokkaido-Kürbissuppe mit Apfelschaum 	8,00
Steinpilzcremesuppe mit Croutons und Petersilie	9,00

VORSPEISEN DER SAISON

Kürbis-Quiche mit Seidentofu, Kürbiskernmayo und angemachten Ackersalat 	13,90
Lachsforellenmousse mit Gurke und Pumpernickel	14,90
Gegrilltes Rehmedaillon auf Apfel-Thymianchutney, Balsamico-Kirschsaucе und Vanillehippe	15,50
„Kleehofs Genuss Hoch³“ <i>wir überraschen Sie mit drei kleinen Vorspeisen</i>	17,40

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

SALAT SATT

Häckersalat - Großer, bunter Salatteller		
in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		14,90
mit gratiniertem Ziegenkäse		17,90
mit gebratenen Waldpilzen		18,30



VEGAN & VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit geschmortem Hokkaido-Kürbis und Babyspinat		18,30
Geschmorter Butternutkürbis auf Apfel-Ingwer-Wirsinggemüse und gebratenen Austernpilzen		18,50
Waldpilzrisotto mit Pastinakenchips und angemachtem Feldsalat		18,50
Gefüllte Rote Bete mit Ricotta, Haselnuss und Honig dazu Apfel-Kartoffelpüree und frische Feigen		18,90

FISCH

Lachsforellenfilet im Sesam-Knuspermantel
auf Selleriepüree und sautierten Gelben Bete **25,50**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Waldpilzrisotto und Feldsalat mit Walnussdressing  **Glutenfrei** **25,50**

FLEISCH

„Kleehofs Kalbsburger“
Hausgemachtes Kalbspatty, Burgersauce
Ziegenkäse, Feigensenf, Rucola und Gemüsechips **18,50**

Geschmorte Steinpilzroulade auf Selleriepüree,
sautierter gelber Bete und Granatapfelkernen  **Glutenfrei** **24,50**

Wiener Schnitzel -klassisch vom Kalb-
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett  **laktosefrei** **25,80**

Wildschweinrücken an sautiertem Wirsing,
Apfel-Kartoffelpüree, Rotweinsauce und Kartoffelstroh  **Glutenfrei** **29,90**

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	à 3,40
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt</i>	
<i>oder mit „Komma-Nix“ Secco Rosa alkoholfrei 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
Kürbismuffin	
mit Vanillesahne und Ingwersorbet 	9,00
Schoko-Birnen-Brownie	
mit weißem Schokoladen-Pistazieneis und Cassis-Birnenkompott	9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN

2022 Greuther Bastel – Riesling Auslese	0,375L	5CL
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>	36,00	6,80
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