


## VORSPEISEN & SALATE

**Brot für 2 & 3erlei hausgemachte Butter** 5,00


**Kleiner Gärtnersalat**   5,60



**Karotten-Ingwersuppe mit Orangenschmand**  7,50

**Schwarzwurzelcremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen**  7,50

**Lauwarmer Shii-Take-Pilze & Quinoa-Salat mit Chili, Knoblauch, Petersilie und Feldsalat**  10,90

**Tapas-Trilogie**  
-lassen Sie sich überraschen- 14,50

**3 gegrillte Jakobsmuscheln**  an Spinatrisotto und krossem Speckchip 14,50  
**6 Stück als Hauptgang** 24,50



**- Kleehofs Rindertatar -**  
*aus dem Rinderfilet geschnitten*  
 mit Wachtelspiegelei, Spinatsalat  und Süßkartoffel-Chips  
**100g Vorspeise à 15,90**  
**200g Hauptgang à 25,90**


**„Häcker-Salat“** mit gratiniertem Ziegenkäse  
Balsamicodressing, eingelegtes Gemüse 15,90

*Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb.  
Jeder weitere Brotkorb à 2,50.*

## VEGAN & VEGETARISCH

**Zartweizenrisotto** mit Grünkohl,  
Shii-Take-Pilzen und Parmesan  
dazu kleiner Salat 15,90


**Falafel** an getrüffeltem Selleriepüree,  Süßkartoffelchips und  mariniertem Feldsalat 16,50


**Hausgemachte Ravioli** mit Rote Bete und Spinat,  
dazu Pinienkerne  und schwarzer Wintertrüffel 21,50


## FISCH & FLEISCH


**Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet**  
an Pappardelle, Grünkohl  
und leichter Senfsoße 23,50

**Club-Sandwich**  
Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei,  
krosser Speck, Tomaten und Salat,  
dazu Gemüsechips 16,50

**Wiener Schnitzel** vom Kalb  mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Salatbukett 20,90

**Geschmorte Hirschkeule**  mit Hagebuttensoße,  
Kartoffelgratin und Pastinaken 21,50

**Rosa gebratene Entenbrust**  
auf Curry-Rahmwürsting,  karamellisierten Moosbeeren  
und Herzoginkartoffeln 26,50

**Rosa Rehrücken**  an getrüffeltem Selleriepüree,  
karamellisierten Maronen und Grünkohl 31,90

## NACHSPEISEN

**Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis** à 3,00  
*Sorbet mit fränkischem Winzersekt* +3,70

**Crème Brûlée** (auch  erhältlich)  
mit frischen Beeren  5,80

**Spekulatiusparfait** an Rotwein-Zwetschgen  
und Schokoladenstreusel 9,00

**Nugat-Topfenknödel** mit Lebkucheneis  
und Zimt-Kirschkompott 9,00

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich bei uns Servicemitarbeitern.  
Unsere separate Allergiker-Speisekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den  
jeweiligen Speisen enthaltenen Allergenen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro  
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

## WEINE

	0,2l	0,75l
2020 Müller-Thurgau trocken <b>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</b> Aromen grüner Apfel, Grapefruit und Zitrone. Sehr dezenter Litschi-Duft, mit einer herrlich erfrischenden Säure	5,60	18,50
2020 Bacchus halbtrocken <b>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</b> Aromen von Apfel, Pfirsich und Melone. Duft nach weißen Blüten und zarten Muskatnoten, spritzige Säure mit gutem Nachhall	5,60	18,50
2019 BIO-Silvaner trocken <b>VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld</b> Super Einstieg-Silvaner...süffig!	6,90	27,50 (1l)
2020 Birnbacher Schlossgarten Chardonnay trocken <b>KL Weine -Kerstin Laufer, Lisberg</b> Leicht fruchtiger Duft, erfrischend im Geschmack mit einer belebenden Säure	7,70	25,50
2020 Rotling halbtrocken <b>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</b> Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen	5,60	18,50
2020 Rosé trocken <b>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</b> Aus Blauburger-Trauben, belebend, mit zarten Erdbeeraromen	6,40	21,00
2018 BIO-Spätburgunder trocken <b>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</b> Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant	7,70	25,50
2011 Seinsheimer Hohenbühl Domina x Merlot trocken <b>Weingut Emmerich, Iphofen</b> Kraftvolle Struktur mit würzigen Nuancen. Vielschichtige Aromen von dunkler Schokolade und heimischen Beeren.	7,70	25,50

## HEIMISCHE BIERE

Gold-Pils (vom Fass) <b>Privatbrauerei Fässla, Bamberg</b> In der Nase frisch und hopfig. Im Trunk leicht, mit frischer Zitrusnote, ausgeprägter Hopfenblume und zartbitterem Geschmack.	0,4l	3,90
Radler <b>St. Georgen Bräu, Buttenheim</b> Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespundet (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer aromatischen Hopfennote.	0,4l	3,60
Kellerbier (vom Fass) <b>St. Georgen Bräu, Buttenheim</b> Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespundet (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer aromatischen Hopfennote.	0,4l	3,90
<b>NEU!</b> Weihnachtsfestbier <b>Brauerei Grasser, Huppendorf</b> Kupferrote Farbe, malzig-süßler Geschmack; leicht fruchtig-nussige Aromen, dezent bitter, würzig-weihnachtliche Noten	0,5l	4,50
Vollbier - <i>Klassiker der Region</i> - <b>Hübner Bräu, Steinfeld:</b> In der Nase Getreide, Karamell, Honig. Aromen von Toffee und süßem Teig. Der runde Geschmack wird vom Eindruck einer Scheibe Vollkornbrot mit Wildblütenhonig abgelöst. Im Abgang feine Bittere	0,5l	3,90
Weissbier <b>St. Georgen Bräu, Buttenheim</b> Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk	0,5l	3,90
Aecht Schlenkerla Rauchbier <b>Heller-Bräu, Bamberg</b> Rauchnoten in allen Phasen! Im Geruch begleitet von Malzkaffee und Salz, im Geschmack geräucherter Schinken, im Abgang mit leichten Röstkaffeearomen. Ein Schluck Bamberger Biergeschichte!	0,5l	3,90

## APERITIFS

<b>„SimsalaGin“ &amp; Tonic</b> Handmade-Gin verfeinert mit Pflaume & Lavendel und Magie... Lassen Sie sich auch verzaubern!	0,2l	6,90
 <b>Apfel-Spritz alkoholfrei</b> mit hausgemachtem Bratapfelsirup & Tonic Water	0,25l	3,60
 <b>Renekloden-Spritz</b> mit hausgemachtem Reneklodenlikör & Frankensecco	0,25l	6,90
<b>Bamberger Süßholz-Spritz</b> Secco, Wild Berry, Süßholzlikör	0,25l	7,50
<b>"Ipeto" Secco weiß</b> Weingut Hofmann, Ipsheim	0,1l	4,90
<b>Bamberger Kir Royal</b> Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt	0,1l	6,90
<b>Fränkischer BIO-Sherry</b> Weingut Roth, Wiesenbronn	5 cl	5,80
<b>2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut</b> Weingut Emmerich, Iphofen	0,1l	6,50

## ALKOHOLFREIES

Gourmet Mineralwasser <b>Bad Brückenaue</b> - „naturell“, „medium“ oder „spritzig“	0,75l	5,80
Tafelwasser „spritzig“ oder „still“	0,4l	2,90
Coca Cola, -light, Fanta, Sprite	0,4l	3,60
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2l Fl.	2,80
Saftschorlen mit Säften von der <b>Süßmosterei SENGGER, Ebsfeld</b> Apfel „naturtrüb“, Orange, Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube	0,4l	3,90
Alkoholfreies Bier <b>St. Georgen Bräu, Buttenheim</b> Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber	0,5l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei <b>Erdinger Weißbräu</b> Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure	0,5l	3,90

## SEGAFREDO KAFFEE

Caffé Crema		2,50
Espresso / - doppio	2,50 /	3,80
Cappuccino		2,90
Latte Macchiato / Milchkaffee		3,40
Glas TEEKANNE Tee		2,80