


VORSPEISEN & SALATE

Hausgemachte 3erlei Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,40
Kleiner Gärtnersalat	  Glutenfrei	6,50
Getrübete Pastinakensuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons		7,50
Avocado-Orangensalat mit Rucola und Brotchips		9,90
Kalt aufgeschnittenes rosa Roastbeef mit Remoulade und Süßkartoffelchips		14,50
Tapas-Trilogie – lassen Sie sich überraschen		15,50
HÄCKERSALAT - Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse		16,90

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

FISCH-VORSPEISEN

Flusskrebscremesuppe mit gegrillter Riesengarnele		9,90
Gebratener Pulpo auf Rucola, Avocado und Orangen		13,90
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Gurkencarpaccio, karamellisiertem Chicorée und Limetten-Joghurt		14,90

FISCHMENÜ

Flusskrebscremesuppe mit gegrillter Riesengarnele



Gebratenes Skreifilet auf Tagliarini,
Broccoli, gerösteten Haselnüssen und Weißweinsosse



Trilogie vom Fränkischen Apfel – Eis & Plootz & Kompott

Menü in 3 Gängen 42,50

(Weinbegleitung in 3 Gängen)

FISCH-HAUPTGERICHTE

Zackenbarschfilet im Kartoffelmantel gebacken
auf Artischocken -Shii-Take-Sahnesoße 21,50

Gebratenes Skrei-Filet auf Tagliarini,
Broccoli, gerösteten Haselnüssen und Weißweinsauce 25,80

Scheiben vom Seeteufel auf Kartoffelcarpaccio,
Grilltomaten, feinem Chorizo-Schaum und Rucola 33,50



VEGAN & VEGETARISCH

Bohnenkern-Küchla mit gegrillten Pastinaken,
Kerbel-Sourcream und angemachtem Rucola 15,50



Tagliarini mit Rote Bete-Pesto,
Parmesan, Walnüssen und karamellisiertem Chicorrée 15,50



Kleehofs Cottage Pie
Beluga-Linsen, Karotte, Staudensellerie
und Egerlinge mit Kartoffelpüree überbacken 16,50



FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett 22,90





Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl-Karottengemüse
Thymian-Kartoffelpüree und feiner Balsamicojus 25,90



Filetspitzen „Stroganoff“ mit Essiggurke, Egerlinge, Zwiebel
an Tagliarini und Kräuterschmand 26,50

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		à 3,00
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	6,90
Kokos-Eis mit Sesam und Papaya	 Vegan	7,50
Blauschimmelkäsemousse mit Schwarzbrotchips, Birne und Walnüssen		9,00
Trilogie vom Fränkischen Apfel – Eis & Plootz & Kompott		9,00

DER SÜßE ELEGANTE TROPFEN	0,375l	5cl
2016 First – Spätburgunder -weiß gekeltert - Auslese	33,00	6,20
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>		
Kräftige goldgelbe Farbe. In der Nase intensive Aromen reifer Äpfel und Birnen.		
Duft von schwarzer Johannisbeere, Orangenschale und Holunderblüte.		
Anklänge von Nuss und gerösteten Mandeln. Im Geschmack spiegeln sich diese Aromen wider, verbunden mit leichter Zitrusnote und feinem Honigschmelz.		

SEGAFREDO Kaffee

Tasse Kaffee	2,70
Espresso einfach / doppelt	2,60 / 3,90
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,70
Glas TEEKANNE Tee	3,20