

Essbares



Vorspeisen

Klaras Brotkorb

frisch aus unserem Ofen, kommt mit Butter und Sachen zum Dippen.
5.9

Handkäs mit Musik

Handkäse aus dem Odenwald
klassisch hessisch,
dazu Klaras Kruste
4.9

panierter Hokkaidokürbis

mit einem Honig-Senf-Dip
5.5

bunte Kürbisrolle

gefüllt mit Frischkäse und Spinat,
auf Spinatschmand
5.5

kleines Pfifferling-Omelett

aus Bio-Ei mit Schmand
5.5

Ziegenkäse im Speckmantel

auf Minz-Tomaten-Marmelade
4.5

Lachs-Spinat-Quiche

mit Meerrettich-Schmand
5.9

„Eine Runde“ Vorspeisen bitte!

Einfach **3 kleine Leckereien** auswählen, dazu gibt's
unseren **Brotkorb** mit Butter und Sachen zum Dippen.
18.9

Suppen

Gibt es auch als Tassensuppe 3.9!

Kürbis-Ingwer-Suppe

dazu gibt's Klaras Kruste
6.9

fruchtige Tomatensuppe

mit einer Kugel Basilikum-Frischkäse,
dazu gibt's Klaras Kruste
6.5

hier geht's zur digitalen Getränkekarte:



hier geht's zur digitalen Weinkarte:



#klarahanau

Essbares



unsere Stullen

Klaras Camembertstulle

gebackener Camembert auf Preiselbeerschmand und Gartengrün,
kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot
13.5

warme Schafskäsestulle

Kräuterschafskäse auf Auberginencreme und Gartengrün,
kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot
12.9

Kürbis-Ziegenkäsestulle

Hokkaidokürbis und gratinierter Honig-Ziegenkäse,
mit Kräuterschmand und Birnenkompott,
kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot
14.5

salate

Herbstsalat

Wildkräuter und Blattsalate mit Kohlrabi, Paprika, Radieschen, gelben Karotten,
Gurken, Tomaten, Urkarotten, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
dazu gibt's Klaras Kruste
10.5

wahlweise mit: Hähnchenbrust **oder** Ziegenkäse **oder** Pfifferlingen
13.9

große Salatschüssel

Einfach auf den Tisch stellen und teilen!
Wildkräuter und Blattsalate mit Kohlrabi, Paprika, Radieschen, gelben Karotten, Gurken,
Tomaten, Urkarotten, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
dazu gibt's Klaras Kruste und Landbutter
16.9

*für Familie und Freunde



Essbares



hauptsachen mit Fleisch

grobe Bratwürste

mit Kürbis-Kartoffelstampf, hausgemachter Jus,
Röstwiebeln und Beilagensalat

13.9

Wiener Schnitzel vom Metzger Lohmann aus Bruckköbel-Oberissigheim

mit handgemachten Pommes, Beilagensalat,
dazu Preiselbeeren und Klaras Ketchup

19.9

Kalbsbäckchen

mit Kürbis-Kartoffelstampf und glasiertem Wurzelgemüse

16.9

*unbedingt mit einem Glas
ESKLARATION probieren

Simmentaler Rumpsteak

250gr vom deutschen Rind aus der Rhön,
mit Rosmarinkartoffeln und bunten Tomaten

26.9

mariniertes Rosmarin-Kikok-Hähnchen

mit einem Pilzrisotto

15.9

*unbedingt mit einem Glas
ESKLARATION probieren

Wildgulasch vom Reh aus dem Vogelsberg

mit handgemachten Butterspätzle,
dazu Preiselbeeren und Beilagensalat

15.9



#klarahanau

Essbares



vegetarische Hauptsachen

veganes Dreierlei 2.0

gefüllte Zucchini mit Bulgurgemüse, Babyblattspinat mit Sesam,
auf pikanter Tomatencreme und Sesammus

15.5

vegane Herbstnudeln

Dinkelnudeln mit knackigem Herbstgemüse und Tomaten-Kürbiskern-Pesto

12.9

handgemachte Kürbis-Gnocchi

in Salbei-Sahne geschwenkt,
dazu Schafskäse und Kürbiskernöl

13.9

Das Beste kommt zum schluss

Omas Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

5.5

Vanillnudeln

mit Schokosoße und Obstgarnitur

6.9

