Prickelnd im Glas

GURKENBRAUSE *alkoholfrei

erfrischend & aromatisch
Gurke, Holunder, Limette, Minze & Soda

0,5 L 6.5

TROPICAL SPRITZ

Bitter Lemon, Maracuja, Limette, Ananas, Soda

0,2 L 9.5

*alkoholfrei

LILLET WILD BERRY

Lillet 0,0 %, Schweppes Wildberry & Waldbeeren

0,2 L 8.9

ITALICUS SPRITZ *wenig Alkohol

mediterran & spritzig
Italicus Bergamottelikör, Holunder, Tonic & Limette

0,2 L 8.9

ZINO´S ROSATI SPRITZ

Rosati, Prosecco, Soda & Orange

0,2 L 9.5

*sarti spritz hatte seine Chance

CHANDON GARDEN SPRITZ

als Ersatz für Champagner
Schaumwein-Aperitif
mit Orangenbitterlikör

0,75 L 39.0

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNER

eleganter Premium Champagner mit floralen Noten

0,75 L 69.0

*pop. Fizz. Cheers.

all Day Breakfast

Frühstücksliebe

ab 9 Uhr

LITTLE FRENCH 5.5
Buttercroissant mit feinster Marmelade & luftig aufgeschlagener Butter

NOUGAT DREAM 6.9
Buttercroissant mit Klaratella-Topping & knusprigem Kokosgranola

Klaras Signature Bread

AVOCADO CRUSH 13.9
geröstetes Sauerteigbrot mit Guacamole, Feta-Crumble & Kresse

on top
poached eggs +4.5
scrambled eggs +4.5

SCRAMBLED EGGS 12.9
geröstetes Sauerteigbrot mit cremigem Rührei, Tomaten, Sprossen, Chili-Mayo & feinen Parmesanspänen

CREAMY CRUNCH 11.9
geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse, karamellisierten Walnüssen & Kresse

EGGS BENEDICT 13.9
geröstetes Sauerteigbrot mit zwei pochierten Eiern mit krossem Bacon, Blattspinat & samtiger Hollandaise

Bowls

STRAWBERRY VELVET 11.9
Griechischer Joghurt mit Erdbeerkompott, Granola & frischen Beeren

MANGO PASSION 12.9
Kokosjoghurt mit Mango, Passionsfrucht, Ananas & Kokosgranola *vegan

QUER DURCH DEN GARTEN 15.9
Ofenfrisches Krustenbrot, Butter, Guacamole, Farmerschinken, Salami. Bio-Schlemmerkäse, Bauern-Camembert, handgemachte Marmelade und Klaratella

SHAKSHUKA *pikant 14.9
Klassisch nach original Rezeptur mit Tomaten, Paprika, pochiertem Ei, Feta, Koriander & Petersilie

Pancakes

BERRY BERRY 13.9
zwei Pancakes mit Mascarpone, Beerenkompott & Granola

CHOCOLATE LOVER 13.9
zwei Pancakes mit Mascarpone, Klaratella & frischen Beeren

LOTUS HEAVEN 13.9
zwei Pancakes mit Mascarpone, Lotus-Karamell-Crumble & frischen Beeren

SCHLEMMERFRÜHSTÜCK FÜR 2 29.5

Ofenfrische Krustenbrote und Croissants, Butter, Guacamole, Hummus, zwei hart gekochte Eier, Farmerschinken, Salami. Bio-Schlemmerkäse, Bauern-Camembert, handgemachte Marmelade und Klaratella

on top
2 Gläser Prosecco 0,1l +5.0
2 Gläser O-Saft 0,1l +5.0

Winterkarte

Montag-Sonntag ab 17.00 Uhr

BURRATA

mit bunten Tomaten, Pfirsichspiegel, Miso & Klaras Kruste

11.9

WINTERLICHE MARONENSUPPE

mit Klaras Kruste

8.9

AUCH ALS TASSENSUPPE
4.9

RINDER-CARPACCIO

mit Rucola, Basilikumöl & Klaras Kruste

17.9

FELDSALAT IN PFLAUMENVINAIGRETTE

mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse & geröstetetn Walnüssen

15.9

KNUSPRIGER BIO-SCHWEINEBAUCH

mit Blumenkohlcreme, Lauch, bunten Karotten & Pflaumensugo

18.9

HEIMISCHES HIRSCHGULASCH

mit Butterspätzle, Apfelrotkohl & Preiselbeeren

26.5

OMAS RINDERROULADE

mit Butterspätzle, Apfelrotkohl & Orangenjus

18.9

Essbares

Montag-Sonntag ab 12.00 Uhr

KlarasTapas

KLARAS BROTKORB 8.9
mit Sachen zum Dippen

SCHAFSKÄSE-TOMATEN-PFÄNNCHEN 8.5
mit Knoblauch, Olivenöl, Piri & Klaras Kruste

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL 8.5
mit Honig, Plaumensugo & Klaras Kruste

GEBACKENER CAMEMBERT 7.9
mit Preiselbeeren & Klaras Kruste

EINE RUNDE VORSPEISEN 29.5
wähle drei Vorspeisen, dazu gibts unseren Brotkorb mit Sachen zum Dippen

Süppchen

VEGANE TOMATENSUPPE 8.9
mit sonnengereiften Tomaten, Basilikumöl & Klaras Kruste

auch als Tassensüppchen 4.9

VEGANE KÜRBISSUPPE 8.9
mit Kürbiskernöl & Klaras Kruste

auch als Tassensüppchen 4.9

Salat

HERBSTSALAT AUS HESSEN 13.9
Wildkräuter und Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomaten, Urkarotten, Sonnenblumen unf Kürbiskernen, hauseigener Vinaigrette, dazu gibt's Klaras Kruste

on top
Ziegenkäse + 4.0
Backhendl + 5.0
Kräuterschafskäse + 4.0
Camembert mit Preiselbeeren + 4.0

GROSSE SALATSCHÜSSEL 23.9
Ideal zum Teilen!
Wildkräuter und Blattsalate Paprika, Gurken, Tomaten, Urkarotten, Sonnenblumen und Kürbiskernen, hauseigener Vinaigrette, dazu gibt's Klaras Kruste

Stullen

mit Klaras Krustenbrot

WARME SCHAFSKÄSESTULLE 16.9
Schafskäse, Gartengrün und Hummus, kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot

CAMEMBERT STULLE 16.5
Wildkräutersalat, Gartenkräuter, Preiselbeer-Sour Cream, kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot

Essbares

Montag-Sonntag ab 12.00 Uhr

Hauptsachen

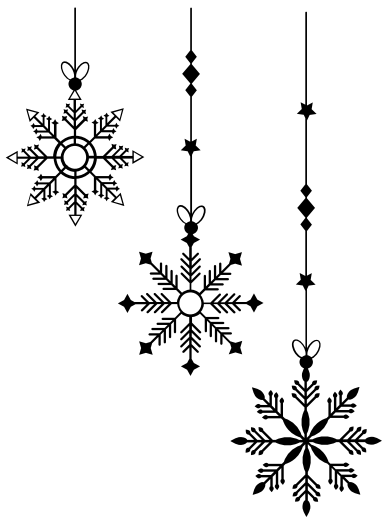
BIO-BRATWURST VOM BIOHOF MAY 18.9
mit Kartoffelstampf, Salat, hausgemachter Jus & Senf

WIENER KALBSSCHNITZEL 29.9
mit Pommes, Beilagensalat, dazu Preiselbeeren & Klaras Ketchup

SCHWEINESCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN "WIENER ART" 17.9
mit Pommes, dazu Preiselbeeren & Klaras Ketchup

SCHWEINESCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN "WALDPILZSOSSE" 18.9
mit Pommes & Waldpilzsoße

HÄHNCHEN "POLLO FINO" 18.9
mit Erbsen-Kartoffelstampf, glasierten bunten Karotten & Salbeibutter



vegetarisch & vegan

KLARAS KÄSESPÄTZLE 16.9
mit Bergkäse, Schmorzwiebeln, Sahne & hausgemachten Röstzwiebeln

HANDGEMACHTE STROZZAPRETI AUS MÜHLHEIM *vegan 16.9
mit Kürbiscreme & jungem Blattspinat

VEGANES SCHNITZEL "WALDPILZSOSSE" *vegan 18.9
mit Pommes & Waldpilzsoße

VEGANES SCHNITZEL "WIENER ART" *vegan 17.9
mit Pommes, Preiselbeeren & Klaras Ketchup

Nachtisch geht immer

KLARAS HAUSGEMACHTE KUCHEN 4.9
wechselde Sorten..
fragt unser Serviceperonal
mit Sahne +0,5

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 8.9
mit Vanillesoße

KAISERSCHMARRN 11.9
mit Kirschragout & Sahne

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA 8.9
mit Kirschragout