

klebers

RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir heißen Sie sehr herzlich willkommen im
Restaurant „klebers“ und freuen uns über Ihren
Besuch bei uns.

Ganz nach unserem Motto

“ fantasievoll – geschmackvoll – freudvoll “
haben wir für Sie drei Menüs erdacht und vorbereitet.

Zusätzlich bieten wir Ihnen verschiedene
Köstlichkeiten á la Carte an.

Selbstverständlich können Sie Gerichte auch einzeln aus
den Menüs auswählen.

Sollten wir Sie mit unserer Auswahl noch nicht wunschlos
glücklich gemacht haben,

dann wenden Sie sich gerne an unser
Team im Restaurant.

Nun wünschen wir Ihnen ein genussvolles und freudiges
Erlebnis bei uns im „klebers“!

Für das ganze Küchenteam, Ihre



Walter Varga



und Christian Brändle

Bitte sprechen sie in Bezug auf Allergene und Intoleranzen mit unserem Servicepersonal.
Wir händigen ihnen bei Bedarf gerne die erklärende Liste aus.

kleber

RESTAURANT

Öffnungszeiten:	Küche	Restaurant
Montag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Dienstag:	RUHETAG	
Mittwoch:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Donnerstag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Freitag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Samstag:	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 00:00 Uhr
Sonntag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr ABEND-Karte 18:00 Uhr – 21:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen
MITTAGS bis 13:30 Uhr (LUNCH-Menü).
ABENDS bis 21:00 Uhr (ABEND-Karte)
entgegen.

Kleber

RESTAURANT

MENÜ KLEBERS

119

GERÄUCHERTE BUTTERMAKRELE

Vanille / Meerrettich / Roibusch
Joghurt / Beete

~~~~~

### **PIFFERLINGSUPPE**

Wachtelbrust / Kräuterpfefferlinge

~~~~~

ÜBERBACKENE AUSTERN

Fine de Clair / Blattspinat / Zitrone

~~~~~

### **RINDERFILET**

Portwein-Schalotten / Sellerie-Blumenkohlcreme  
Konfierte Kartoffel

~~~~~

MANGO-MARACUJA-TÖRTCHEN

Yuzu / Mascarpone-Tonkabohne-Eis

Kleber

RESTAURANT

MENÜ VEGETARISCH

85

GLACIERTER SELLERIE

Blumenkohlcreme / Miso / Schnittlauch

~~~~~

### WASSERMELONEN-SASHIMI

Kimchi-Sesam / Wasabi / Yuzu / Ponzu  
Wakame-Algen

~~~~~

GEFÜLLTE PASTA

Pfifferlinge / Spinat / Chardonnay
Tete de Moine

~~~~~

### SCHOKOLADEN-TARTELETTE

Kirsche / Ganache / Sorbet / Mandel

*Kleber*

**RESTAURANT**

## MENÜ REGIONAL

69

### GERÄUCHERTE SÜBKARTOFFELSUPPE

Pulled-Pork / Brioche / Cole-Slaw

~~~~~

LACHSFORELLE

Erbse / Schwarze Alblinsen / Kirschtomate

~~~~~

### VARIATION VON DER ERDBEERE

Parfait / Sorbet / Mousse

*Kleber*

**RESTAURANT**

## A LA CARTE

### ROSTBRATEN 2.0

4erlei Zwiebel / Portweinjus  
Gebackene Speckbohne / Käsespätzle

39

### VITAL & GESUND

Dry-Aged-Beef / Tomaten-Carpaccio  
Rucola / Pinienkerne / Pfifferlinge

39

### GESCHMORTER SPITZKOHL (vegan)

Cashewcreme / Pfifferlinge / Pommery-Senf  
Schnittlauch / Roibusch

29

### MARLIN-FILET

Fregola-Sarda / Pak-Choi / Kräuterkrust  
Wilder Brokkoli

36

### SCHWARZFEDERHUHN

Sommertrüffel / Grüner Spargel / Madeira-Jus  
Rösti-Kroketten

39

*Kleber*

**RESTAURANT**

## DESSERT

**MANGO-MARACUJA-TÖRTCHEN**

Yuzu / Mascarpone-Tonkabohne-Eis

17

**VARIATION VON DER ERDBEERE**

Parfait / Sorbet / Mousse

16

**SCHOKOLADEN-TARTELETTE**

Kirsche / Ganache / Sorbet / Mandel

16