

Herzlich Willkommen im Restaurant der KLEBER POST

Seit über 390 Jahren ist es Tradition
in der Kleber Post Gäste zu verwöhnen.

Wir freuen uns sehr darauf, diese Tradition wieder
aufleben zu lassen,
damit dieses Haus weitergeführt und wieder
mit purer Lebensfreude – dem Inhalt unserer
Gastfreundschaft erfüllt wird.

Mit viel Liebe zum Detail und sensiblem Umgang mit der
Tradition des Hauses, haben wir – vom alten Poststüble angefangen
über Stühle, Leuchter und dem Parkettboden der ehemaligen
Kleber Post – einige der Erinnerungsstücke im Restaurant Vinum
wieder eingefügt.

Hierdurch ist in vielerlei Hinsicht ein besonderes
4* Hotel entstanden.

Unser professionelles Team, als Ihr Gastgeber, freut sich sehr,
Sie in der „neuen“ Kleber Post“
mit viel Liebe und Herzlichkeit verwöhnen zu dürfen.

Unsere Küche kombiniert moderne, weltoffene Kreativität
sowie Klassiker der oberschwäbischen Regionalküche
mit frischen, erlesenen Produkten der Saison.

restaurant | hotel | bar | lounge | tagung | wellness

www.kleberpost.de

auf unserer Internetseite finden Sie Informationen zu unserem Haus.

Das Team der Kleber Post

SUPPEN

Preise in €

WLSU	Cremesuppe von gelben Linsen Gebackene Spinatteigtasche	10
S	Klare Ochschwanzessenz Gemüseperlen Kräuter	11
SWKLE	Garnelenschaumsuppe Riesengarnele Zuckerschoten	13

SALATE

AEWLS	Gemischter Salat French Dressing Croutons	8
SLUW	Salat von Baby-Spinat Mango-Sesam-Dressing Falafel Avocado	13

VORSPEISEN

LWS	Ziegenkäseschnitte Gurke Feigen Cracker Baby-Leaf	15
SL	Gefüllte Roastbeef-Röllchen Körniger Frischkäse Grüner Spargel Mini-Paprika	17
FLS	Kalt geräucherte Dorade Rooibos Bunte Beete Joghurt Frühlingslauch	18

VEGETARISCH

Preise in €

WLES **Gebackenes Zucchinirollchen**
Polenta | Kirschtomatenragout 15

WLES **Tomaten-Ravioli**
Frischkäsesauce | Grüner Spargel 16

VEGAN

W **Orientalischer Cous-Cous**
Avocado-Dip | Gebackenes Gemüse 15

FISCH

FLWS **Ganze Dorade**
mit Kräutern gefüllt | Limonenbutter
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln 29

FLWSO **Kurz gebratenes Thunfisch-Steak**
Sesammantel | Kokosschaum
Asia-Gemüse | Wasabi-Erbsenpüree 33

KLASSIKER

LAS **Feinschmeckersalat**
Balsamicodressing | Champignons
Gebratenes Hühnerfleisch Klein 14 | Groß 16

LWS **Anti-Pasti Mediterran**
auf dem Olivenholzbrett
Parmaschinken | Feta | Oliven
Gefüllte Peperoni | Ciabatta 19

FLEISCH

Preise in €

WLSE	Filet vom Schwäbischen Landschwein Schwarzer Knoblauchkruste Blattspinat Portweinjus Lila-Kartoffelragout	26
OWLS	Tandoori-Chicken von der Maispoularde Raita-Dip Wokgemüse Bunter Reis	27
WLS	Kalbsleber Berliner Art Kandierter Apfel Röstzwiebeln Romanesco Spätburgunderjus Kartoffelpüree	29
WLSE	Saltim Bocca vom Kalbsrücken Salbei Parmaschinken Polenta Gebackene Zucchinirollchen Kirschtomaten-Ragout	32
KWLSE	Surf & Turf Rinderfilet & Riesengarnele Sherry-Rahm Grüner Spargel Tomatenravioli	39

VITAL & GESUND

WEL	Rumpsteak vom New Zealand Freerange-Beef Pfefferkruste Tomaten-Carpaccio Schalottendressing	29
-----	--	----

GOURMET-MENÜ

Preise in €

Sie können unser Gourmet-Menü bestellen
von Montag bis Samstag bis 21:00 Uhr
Sonntag bis 20:30 Uhr

69

Amuse Bouche

S

Klare Ochschwanzessenz

Gemüseperlen | Kräuter

FLS

Kalt geräucherte Dorade

Rooibos | Bunte Beete | Joghurt
Frühlingslauch

KWLSE

Surf & Turf

Rinderfilet & Riesengarnele
Sherry-Rahm | Grüner Spargel
Tomatenravioli

ODER

FLWSO

Kurz gebratenes Thunfisch-Steak

Sesammantel | Kokosschaum
Asia-Gemüse | Wasabi-Erbsenpüree

LNWE

Geeistes Schokoladenmousse

Erdnüsse | Crumble
karamellisierte Banane

REGION

Preise in €

AS	Wurstsalat nach Art des Hauses Emmentaler Gartengemüse	10
EWASL	Schwäbische Käsespätzle Röstzwiebeln Bunter Salat	15
EWLS	Geschmortes Rinderschäufele Speck Silberzwiebeln Champignons Wurzelgemüse Semmelknödel	24
EWASL	Schwäbischer Rostbraten Zwiebelkruste Gemüse Käsespätzle	27

REGIO-MENÜ

Sie können unser Regio-Menü bestellen
von Montag bis Samstag bis 21:30 Uhr
Sonntag bis 21:00 Uhr

44

Amuse Bouche

WLSU	Cremesuppe von gelben Linsen Gebackene Spinatteigtasche
------	---

EWLS	Geschmortes Rinderschäufele Speck Silberzwiebeln Champignons Wurzelgemüse Semmelknödel
------	---

ELNW	Duett von Heidelbeere & Brombeere Sorbet Joghurt Parfait
------	--

DESSERT

Preise in €

LEW	Affogato Espresso mit Vanilleeis	5
LENW	Variation von hausgemachtem Eis Früchte der Saison	9
NW	Variation von hausgemachtem Sorbet Früchte der Saison	9
ELNW	Mango-Crème Brûlée Kokossorbet Pistazie	9
ELNW	Duett von Heidelbeere & Brombeere Sorbet Joghurt Parfait	10
LNWE	Geeistes Schokoladenmousse Erdnüsse Crumble karamellisierte Banane	10
LW	Käsevariation Weichkäse Hartkäse Edelschimmelkäse Chutney Wurzelbrot	15