

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

Kleber

RESTAURANT

Bestellzeiten der Küche:

Öffnungszeiten:	Küche	Restaurant
Montag:	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 22:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Dienstag:	RUHETAG	
Mittwoch:	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 22:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Donnerstag:	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 22:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Freitag:	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 22:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 00:00 Uhr
Samstag:	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 22:00 Uhr	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 00:00 Uhr
Sonntag:	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 21:00 Uhr	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:00 Uhr

Gerne nehmen wir ihre Bestellungen
MITTAGS bis 13:30 Uhr,
ABENDS bis 21:00 Uhr
entgegen.

Kleber

RESTAURANT

MENÜ KLEBERS

97

TOMATISIERTE FISCHSUPPE

Jacobsmuschel / Safran / Riesengarnele

~~~~~

**SOUS VIDE GEGARTER SCHWEINEBAUCH**

Miso-Jus / Knollenziest / Lauch

Bohnencreme

~~~~~

FILET VOM SALZWIESEN-RIND

Morchel-Rahm / Grüner Spargel / Pastinake

Kartoffel-Krokette

~~~~~

**RHABARBER-VANILLE-TÖRTCHEN**

Rhabarber / Pistazie / Eis / Joghurt

*Klebers*

**RESTAURANT**

**KLEBERS-MENÜ**  
**Weinbegleitung**

49

Fischsuppe

2020

**BADISCH ROTGOLD**

Weinhaus Bettina Schumann / Balingen / Kaiserstuhl

KERNIG - SAFTIG - SÜFFIG

Schweinebauch

2018

**PINOT GRIS "URBANUS"**

Weingut Clauß / Lottstetten-Nack / Hochrhein / Bodensee

QUITTE - MELONE - BIRNE - HOLZ - RAUCH

Salzwiesen-Rind

2014

**BRUNELLO DI MONTALCINO**

Tenuta Capanna / Toscana / Italien

KIRSCHEN - BROMBEERE - GEWÜRZNELKE - EICHE - TABAK

Rhabarber-Vanille-Törtchen

2020

**RIESLING EISWEIN**

Fellbacher Goldberg

Fellbacher Weingärtner / Württemberg

FRUCHT-POTPOURRI - HONIG - ZITRUS - SPRITZIG

*Kleber*

**RESTAURANT**

## MENÜ VEGETARISCH

82

### MELONE & GURKE

Geeister Joghurt / Naan-Brot / Spanischer Nougat  
Spitzkohl-Creme

~~~~~

GEBACKENER RETTICH

Tomate / Schalotten-Creme / Banane
Schwarzer Knoblauch / Vanille-Vinaigrette

~~~~~

### FAGOTELLI

Hausgemachte Ricotta-Ravioli / Rotweinbutter  
Baby-Spinat / Steckrübe / Parmesan

~~~~~

PASSIONSFRUCHT-KÜCHLE

Kokos-Eis / Mangosalat / Mokka

Kleber

RESTAURANT

MENÜ VEGETARISCH
Weinbegleitung

42

Melone & Gurke

2021

RIESLING KABINETT FEINHERB

Weingut Kaufmann / Eltville / Rheingau

FRUCHTIG – SAFTIG – GEKONNTES FRUCHT-SÄURE-SPIEL – MACHT LUST AUF MEHR

Gebackener Rettich

2015

WINKLERBERG WEISSBURGUNDER AUSLESE

Weingut Dr. Heger / Ihringen / Kaiserstuhl / Baden

FEINE RESTSÜSSE – REIFE FRUCHT – STEINOBST - NUSSIG

Fagotelli

2020

PRIMITIVO UVAMORE

Tenute Bisci / Manduria / Apulien / Italien

RUBINROT – VERSCHWENDERISCHER DUFT NACH BROMBEERE – PFLAUME – DÖRROBST – KRAFTVOLL

Passionsfrucht-Küchle

2020

RIESLING EISWEIN

Fellbacher Goldberg

Fellbacher Weingärtner / Württemberg

FRUCHT-POTPOURRI – HONIG – ZITRUS - SPRITZIG

Kleber

RESTAURANT

MENÜ REGIONAL

67

GEBEIZTER SEESAIBLING

Rote-Beete / Apfel / Meerrettich / Senf-Kaviar

~~~~~

### KOTELETTE VOM

### AMSELHOFER STROH-SCHWEIN

Pfeffer-Kruste / Zwiebel-Mousse / Bohnen-Allerlei  
Gebackene Kartoffelwürfel

~~~~~

CHEESECAKE-CREME

Kirschsorbet / Butterkeks-Crumble / Schokolade

kleber

RESTAURANT

MENÜ REGIONAL
Weinbegleitung

32

Seesaibling

2021

NACKER MÜLLER THURGAU TROCKEN

Weingut Clauß / Lottstetten-Nack / Hochrhein / Bodensee

KRÄFTIGES GELB – REIFE FRUCHT – DICHT – SCHMELZ – VOLLER KÖRPER

Stroh-Schwein

2019

CUVÉE “FETTER SCHNITT”

Merlot / Cabernet Franc / Pinot Noir

Weingut Kress / Überlingen / Badischer Bodensee

VERRUCHT – VERFÜHRERISCH – BLUMENLADEN – PFEFFRIG – DUNKLE BEEREN – TABAK

Cheesecake-Creme

2020

RIESLING EISWEIN

Fellbacher Goldberg

Fellbacher Weingärtner / Württemberg

FRUCHT-POTPOURRI – HONIG – ZITRUS – SPRITZIG

Kleber

RESTAURANT

A LA CARTE

PARMESAN-SCHAUMSUPPE

Oliven-Crostini / Tomaten-Avocado-Tatar
Parmaschinken

15

ROSTBRATEN VOM JUNGBULLEN

Zwiebelkruste / Portweinjus / Gemüse
Röstzwiebeln / Käsespätzle

35

IN KAMILLE KONFIERTER KOHLRABI

Taggiasca-Oliven / Sanddorn / Frühlingslauch
Neue Kartoffeln

27

SKREI-FILET

Limetten-Kruste / Marktgemüse / Dashi
Garnelen-Gyozas

38

THUNFISCH-STEAK

Tomatenragout / Pinienkerne / Artischocken
Basilikum-Pürée

37

KÄSE-VARIATIONEN VOM WAGEN

(18:00 Uhr bis 22:00 Uhr)

Internationale Käseauswahl / Chutney / Brot

18

Kleber

RESTAURANT

DESSERT

RHABARBER-VANILLE-TÖRTCHEN

Rhabarber / Pistazie / Eis / Joghurt

15

PASSIONSFRUCHT-KÜCHLE

Kokos-Eis / Mangosalat / Matcha

14

CHEESECAKE-CREME

Kirschsorbet / Butterkeks-Crumble / Schokolade

15

KÄSE-VARIATIONEN VOM WAGEN

(18:00 Uhr bis 22:00 Uhr)

Internationale Käseauswahl / Chutney / Brot

18