

Herzlich Willkommen im Weinrestaurant

***Klein's Fronhof***

— DAS WEINRESTAURANT —

REGIONAL • KREATIV • FRISCH

***Schön, dass Sie da  
sind!***



## **Aperitif - Empfehlung**

**Fronhof - Lillet**  
**mit Mango-Passionsfrucht Saft** 0,2 - 6,50

**Oder lieber alkoholfrei?**  
**Wie wäre es mit unserem leckeren Granatapfel - Spritz** 0,2 - 6,00

## **Vorspeisen und Suppen**

**Bunter Beilagen Salat der Saison**  
**in Balsamico-Hausdressing (vegan)** 5,00 €

**Mariniertes Carpaccio vom Weiderind**  
**mit Rucola und Parmesan** 15,90 €

**Kraftbrühe vom Rind**  
**mit Markklößchen und Wurzelgemüse** 7,90 €

**Kürbis-Ingwer Cremesuppe**  
**mit Croutons und Kresse** 7,90 €

## Lieblingsgerichte unserer Gäste

### **Schrottele (Eifler Kartoffel Spezialität mit Speck)**

mit Wiener Schnitzel vom Kalb 29,<sup>50</sup> €

### **Filetspitzen vom Weiderind**

in Rieslingsenfsoße mit Champignons und Spätzle 24,<sup>90</sup> €

### **Rumpsteak vom argentinischem Weiderind**

auf Speckbohnen, Kartoffelgratin und Kräuterbutter 33,<sup>50</sup> €

### **Schnitzel „Wiener Art“ vom Eifel Schwein**

mit Fronhof-Fritten und Joppie 19,<sup>50</sup> €

### **Champignonrahm Schnitzel vom Eifel Schwein**

mit Butterspätzle 21,<sup>90</sup> €

### **Beef 'n Cheese Burger**

US Beef Patty mit Burgerdressing, Tomate, Gurke Salat, Zwiebeln und Bacon  
mit Fronhof-Fritten und Joppie 21,<sup>00</sup> €

### **Kürbis-Ravioli** *vegetarisch*

mit Amarettini und Kartoffelstroh 23,<sup>50</sup> €

### **Beyond Burger** *vegan*

mit BBQ Soße, Rauke, Tomate, Gurken Röstzwiebel und Fronhof-Fritten 21,<sup>00</sup> €

## Desserts

***Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl***  
*Fragen Sie gerne nach unserer aktuellen Auswahl*  
*je Kugel 2,<sup>50</sup> €*

***warmer Schokokuchen mit weichem Kern***  
*mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis 10,<sup>60</sup> €*

***Mini Gebrannte Creme***  
*von weißer Schokolade 4,<sup>00</sup> €*

***Short Dessert***  
*kleine gebrannte Creme von weißer Schokolade*  
*serviert mit einem Espresso 6,<sup>90</sup> €*

***Steffi's süße Verführung***  
*3 kleine Mini Dessert serviert auf einer Schieferplatte 9,<sup>90</sup> €*  
*für 2 Personen 17,<sup>90</sup> €*

## ***Unsere Specials:***

### ***Freitagabend:***

#### ***GambaZamba***

#### ***Knackig rote Riesengarnelen***

*mit Aioli und süß-saurer Soße*

*Fronhof-Fritten, Knoblauchbaguette und Salat*

*All you can eat 39,50 €*

### ***Samstagabend:***

#### ***Butterzarte SpareRibs vom Schwein***

*in rauchiger Honigmarinade*

*mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand, Salat*

*All you can eat 29,90 €*

### ***Sonntagabend:***

#### ***Micha's Filetabend***

*200g oder 300g Filetsteak vom Weiderind*

*zur Wahl:*

*Ofenkartoffel, Pommes, Kroketten*

*Pfeffersoße, Bernaise oder Kräuterbutter*

*Gemüse nach Tagesangebot oder Salat*

*29,50 € / 36,50 €*

## ***Interessantes über uns und unser Haus:***

***Der historische Fronhof geht auf das Jahr 989 zurück. Er ist somit das älteste Haus im Dorf. Ursprünglich gehörte der Fronhof dem Erzbistum Trier und besaß im frühen Mittelalter das sogenannte „Jus Asyli“ Dies bedeutete das sich verfolgte über eine Klappe am Tor in ihn hinein flüchten konnten und somit Asyl besaßen.***



***Seit 2012 betreiben wir das Weinrestaurant Klein's Fronhof, als regionales - gutbürgerliches Restaurant im vinophilen Ambiente nachdem meine Frau Stefanie und ich es von meinen Eltern übernommen haben. Meine Mutter hatte es bereits 1992 von Ihrer Tante Anna Huber abgekauft, diese besaß das Lokal seit 1974. Meine Großtante und auch meine Mutter betrieben im Fronhof ein Tanzlokal als Saisonbetrieb, geöffnet von Ostern bis November am Wochenende.***



***Wir sind Mitglied bei folgenden Organisationen:***

***Heimat schmeckt'***

***Eurotoques Deutschland***

***Green Chefs - Fairness und Verantwortung in der Gastronomie***

***Greentable - für nachhaltige Gastronomie***

***Dehoga Rheinland-Pfalz***