

## Die originelle Verbindung von Tradition und Moderne:

Frische Produkte,  
direkt aus dem Bamberger Gärtnerviertel und der Region.  
Kreativ, stets frisch und mit Freude und Leidenschaft von unserem Küchenteam zubereitet.



Ob Taufe, Kommunion,  
Konfirmation, Geburtstag,  
Hochzeit, Familientreffen,  
Jubiläum, ...

wir machen Ihr Fest zu  
etwas Besonderem!

Gerne öffnen wir für Sie auch  
mittags unsere Pforten!

**28. April 2019**  
Besuchen Sie uns  
bei der  
**Gärtnerei Neubauer**

Kommen Sie vorbei  
und (er-)leben Sie  
"Gutes aus der  
Gärtnerstadt"

**OSTERN 2019**  
**Sonntag 21. April**  
mittags & abends  
für Sie geöffnet!

Folgen Sie uns auf  
Facebook  
oder Instagram

Bald eröffnen wir  
unseren gemütlichen  
Garten!

**Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Abend bei uns!**

**Für nähere Informationen zu unseren Angeboten sprechen Sie uns gerne an!  
Alle Events auch als Gutschein an unserer Hotelrezeption erhältlich.**

## I Spargelzeit I



### Spargel Panna Cotta I gebeizter Lachs I Dillpesto

12,00

0,1l 2017 Ipsheimer Burg Hoheneck I Sauvignon Blanc trocken I Weingut Hofmann, Ipsheim



### Spargelcremesuppe I mariniert

6,00

0,1l 2015 Iphöfer Kronsberg I Riesling Spätlese trocken I Weingut Emmerich, Iphofen



### Lammkarree unter der Kräuterkruste I grüner Spargel I Kartoffelgratin

24,00

0,1l 2015 Wiesenbronn Acolon Ortswein trocken I VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn



### „Süßes Frühlingsbeet“

### Spargel Crème brûlée I Spitzen I Himbeersorbet I Schokoladensand

9,00

5cl 2012 Eußenheimer First I Spätburgunder Auslese I Weingut Höfling, Eußenheim
















### Menü in 3 Gängen (Suppe, Hauptgang & Dessert) à 35,00

Fränkische Weinbegleitung in 3 Gängen à 16,00

### Menü in 4 Gängen à 44,00


Fränkische Weinbegleitung in 4 Gängen à 20,00

## KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

	Spargelsüppchen mit Bärlauchöl	 Glutenfrei	3,80
	3erlei Brotaufstriche		4,20
	Spargelquiche lauwarm serviert		4,80
	 Zwetschgenbaumes mit Zwetschgenchutney	 Glutenfrei  laktosefrei	4,80
	Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti	 Glutenfrei	4,80
	Mit Garnelenpflanzerl gefüllte Egerlinge & Rotweinreduktion	 Glutenfrei	5,20
	Tapas-Trilogie – lassen Sie sich überraschen		12,90

Zu allen Knabbereien reichen wir eine Brotauswahl, u.a. von der Kerling's Feinbäckerei.

## VORSPEISEN

	Kräutersüppchen mit Knoblauch-Croûtons		5,60
	Carpaccio vom heimischen Weiderind		
	Limette, Olivenöl, Rucola & gehobelter Parmesan	 Glutenfrei  laktosefrei	13,50
	Roti Paratha (ungesäuertes Fladenbrot nach Indischer Art)		
	mit eingelegten Radieschen, Spargelsalat und Kerbelmayonnaise		10,50
	Tatar von der Juratal Lachsforelle		
	Schalotten, Gurke und Olivenöl	 Glutenfrei  laktosefrei	12,50

## SALATE

### Kleiner Gärtnersalat

 Glutenfrei



4,80

### „Häcker-Salat“

mit eingelegtem Gemüse und  Zwetschgenbaumes  
oder mit gratiniertem Ziegenkäse

 Glutenfrei

12,00

## FISCHGERICHTE

### Filet vom Juratal-Saibling

Spargel-Radieschen-Gemüse und Kartoffelrösti

 Glutenfrei

23,50

### Fischempfehlung des Tages

## FLEISCHGERICHTE

**Maispoulardenbrust** mit Zitrone & Basilikum parfümiert,  
Tagliatelle und grüner Spargel

17,80

### Wiener Kalbsschnitzel,

Kartoffel-Gurkensalat und kleines Salatbouquet



18,80

### Geschmorte Lammhaxe

mit Safran-Risotto, Speckbohnen und Portweinjus

 Glutenfrei

20,50




### Kalbsrückensteak & Fränkischer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln



 Glutenfrei

25,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Lauwarmes Gemüsetatar</b> mit Kartoffelwürfeln 	<b>14,00</b>
<b>„Bamberger Allerlei“</b> Kartoffelcreme, Möhren, Erbsen, Pilze & fränkischer Spargel 	<b>15,80</b>
<b>Ravioli von Ricotta und Rhabarber</b> auf sautiertem Blattspinat und Pinienkernen	<b>17,80</b> <i>als Zwischengang</i> <b>12,90</b>
<b>Fränkischer Stangenspargel &amp; Salzkartoffeln</b> mit Sauce Hollandaise <i>oder</i> mit zerlassener Butter 	<b>16,90</b>

## NACHSPEISEN

<b>Zum Naschen:</b> 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	<b>3,00</b>
jede weitere Kugel	<b>2,00</b>
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>	<i>zzgl. 2,80</i>
<b>Crème Brûlée</b> (auch  erhältlich)	<b>5,50</b>
<b>Kokos-Grießflan</b> mit Mandarinengranité und Kokos-Crumble 	<b>8,00</b>
<b>Duett von Erdbeere und Rhabarber</b> – Kuchen, Sorbet & Kompott	<b>8,50</b>

## SEGAFREDO Kaffee

Tasse Kaffee	2,50	
Espresso einfach / doppelt	2,20 / 3,80	
Espresso Macchiato	2,50	
Cappuccino	2,80	
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,20	
Glas TEEKANNE Tee	2,60	

## Edelsüße Tropfen

<b>2012er Spätburgunder Auslese</b>	
Weingut Höfling	5cl à 5,20
<b>2017 Silvaner &amp; Riesling Auslese</b>	
Kerstin Laufer	5cl à 5,00