

Liebe Gäste, mit unserem jetzigen Menü möchten wir Ihnen gerne unseren neuen Koch VEIT DUMPROFF vorstellen.

Veit ist 23 Jahre jung, ein gebürtiger Franke und wohnt jetzt hier in der Bamberger Gärtnerstadt. Seine Ausbildung hat er in der Schön Klinik Bad Staffelstein erfolgreich abgeschlossen. Danach hat er sich auf Wanderschaft begeben und war u.a. im Hotel Schloss Burgellern sowie bei unserem Nachbarn Kropf Bamberger Köstlichkeiten tätig.



Hier ein Menü mit Veits Leibspeisen:

Rillette von der heimischen Ente | Karotte | Schwarzbrot | Zwetschge

13,00

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



Seeteufel | Erbse | Thymian | Venere-Reis

19,00

0,1l 2017 Würzburger Stein | Silvaner Erste Lage trocken | Weingut am Stein, Würzburg



Rosa Kalbstafelspitz | Rote & Gelbe Bete | Zwiebel | Bamberger Hörnla

22,00

0,1l 2015 Homburg Gössenheim | Weißburgunder trocken | Weingut Höfling, Eußenheim



Kürbis aus der Gärtnerstadt | Kandiert | Crumble | Joghurt vom Biohof Stähr

8,00

5cl 2012 Sommerhäuser | Riesling Auslese | Weingut Schloss Sommerhausen



Menü in 4 Gängen à 49 €












Weinbegleitung in 4 Gängen à 22 €

Menü in 3 Gängen (ohne Seeteufel) à 35 €

Weinbegleitung in 3 Gängen à 16 €





Liebe Gäste, obwohl alle unsere Speisen aus marktfrischen Zutaten zubereitet werden, können darin dennoch allergieauslösende Lebensmittel enthalten sein. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei uns Service-Mitarbeitern. Unsere separate Allergiker-Speisekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den jeweiligen Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

KLEEHOF'S KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

	3erlei Brotaufstriche		3,80
	"Kleehofs Gerupfter" mit Knusperchip		3,60
	Kartoffel-Apfelrösti mit Ingwermayonnaise		4,00
	Gebackener Aischgründer Karpfen mit Kartoffel-Endiviensalat		4,50
	 Zwetschgenbaumes mit Zwiebelmarmelade	 	4,80
	Cremesuppe vom schwarzen Rettich mit Zimtcroûtons		4,00
	Tapas-Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas		11,90

Zu allen Knabbereien reichen wir fränkisches Bauernbrot.

VORSPEISEN

	Carpaccio von geschmorter Kalbshaxe mit Sellerie, Walnuss und Feldsalat		10,80
	Gelbe und Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse <u>oder</u>  mit gebackener Quitte und Kräutersalat		12,00
	Tatar vom Weiderind mit Kapern, Sardellen, Schalotten und getrocknetem Eigelb	 	14,50



SALATE

	Kleiner Gärtnersalat		4,80
	„Häcker-Salat“ mit eingelegtem Gemüse und  Zwetschgenbaumes <u>oder</u> mit gratiniertem Ziegenkäse		12,00


SUPPE

Kalbskraftbrühe mit Parmesanklößchen	6,60
Cremesuppe vom schwarzen Rettich mit Zimtcroûtons	7,00

FISCHGERICHTE

Filet von der Lachsforelle aus der Juratal-Forellenzucht in der Folie gegart mit Wintergemüse 	22,50
Gebratenes Filet vom Aischgründer Waller mit Orangenwirsing und Wernsdorfer Butterkartoffeln 	23,50

FLEISCHGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat und kleines Salatbouquet	18,80
Ragout vom Weismainer Wildschwein, Brezelknödel und gerösteter Blumenkohl	19,50
Rehrücken aus dem Steigerwald, Schwarzwurzel, Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle	27,80
Filet vom Weiderind, Kartoffelpüree, Topinambur-Chips und Bamberger Wirsing 	29,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Kleehofs Gulasch von Wernsdorfer Kartoffeln 	14,50
Alles vom Maisfeld  cremig, geröstet, knusprig	16,00
Kartoffel, Spinat und Ei mit Parmesan  cremig, gebacken, sautiert, pochiert, schaumig	16,50

NACHSPEISEN

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	3,00
jede weitere Kugel	2,00
<i>Sorbet mit "Cuvée Brut", Weingut Höfling aufgegossen</i>	<i>zzgl. 2,80</i>
Crème Brûlée und Karottengranité	7,70
„Geeister Kaiserschmarrn“	8,00
Schokoladentarte mit Bratapfelsorbet	8,00
Eiscreme vom Brie mit Trauben und Crumble	5,80

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

2012er Spätburgunder Auslese	
Weingut Höfling	5cl à 5,20
2012 Riesling Auslese	
Schloss Sommerhausen	5cl à 5,70