

# Kleehof

in der Gärtnerstadt 



Feiern im  
Kleehof

CHATEAU  
**Moyau**  
EN FIN

Französischer Abend  
mit Heinrich Krebs



Weihnachten



Silvester im Kleehof

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

wir machen Ihr Fest zu  
etwas Besonderem!

Gerne öffnen wir für Sie auch mit-  
tags unsere Pforten!

**31. Oktober 2019,**  
ab 19 Uhr:  
**Chateau Moyau**  
zu Besuch

5-GANG-MENÜ  
INKLUSIVE WEINE,  
BAMBERGER WASSER  
& EINER KAFFEESPEZIALITÄT  
€ 89,00 PRO PERSON

**Weihnachten**  
bei uns im  
**KLEEHOFF**

An beiden Feiertagen  
haben wir  
mittags und abends  
für Sie geöffnet.

**Silvestermenü 2019**

Ab 19 Uhr  
servieren wir Ihnen  
unser **5-Gänge-Menü**

...reservieren Sie rechtzeitig

## Herzlich Willkommen, lieber Gast!

Wir vom Kleehof achten stets auf erstklassige Zutaten.  
Beim Kauf unserer Lebensmittel setzen wir daher auf Regionalität,  
kurze Lieferwege und Erzeuger mit hervorragender Qualität.  
Unsere Ware beziehen wir abhängig von der Saison  
z.B. von folgenden Lieferanten:

- \* Gemüse, Kräuter und Obst u.a. von der **Gärtnerei Neubauer**  
und der **Bioland-Gärtnerei Niedermaier** aus der Bamberger Gärtnerstadt
- \* Fische von der **Juratal-Forellenzucht Lederer** aus Burgkunstadt
- \* Wild aus heimischer Jagd vom **Schlüsselfelder Jäger**
- \* Brot vom **Bäcker Kerling** aus Bamberg und **Bäcker Winkler** aus Litzendorf

**Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Abend bei uns in der Gärtnerstadt**

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei uns Servicemitarbeitern.  
Unsere separate Allergiker-Speisekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den jeweiligen Speisen enthaltenen allergenen Zutaten*

# "Wild auf Herbst"-Menü



Geräucherte Entenbrust an Feldsalat in Walnussdressing

12,00

0,1l 2017 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken | Weingut Emmerich, Iphofen



Cremesuppe vom Franken-Silvaner

5,40

0,1l 2016 Taubertäler Landwein Silvaner trocken | Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen



Geschmorte Rehkeule in Rotwein-Hagebuttensoße  
auf Bamberger Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen

19,90

0,1l 2016 Casparus - Cabernet Sauvignon & Spätburgunder | Weingut Störrlein Krenig, Randersacker



Gebackene Zwetschgen mit Tonkabohnenparfait

7,50

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


















**Menü in 4 Gängen à 42,50**

Weinbegleitung in 4 Gängen à 20,00

**Menü in 3 Gängen (ohne Entenbrust) à 31,20**






Weinbegleitung in 3 Gängen à 16,00

## KLEEHOF'S KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

	Marinierte Oliven in Öl mit Focaccia-Chip 	4,20
	3erlei Brotaufstriche	4,40
	Gegrillter Hokkaido-Kürbis mit Knoblauch-Olivenöl  	4,50
	 Zwetschgenbaames mit Tomatenmarmelade  	4,80
	Fränkische Zwetschgen im Speckmantel  	4,80
	Frankendammer mit Kürbiskernöl und Rucola 	5,20
	Kalb-Fleischküchla in Tomatensoße	5,80
	Tapas-Trilogie – lassen Sie sich überraschen	12,90

*Zu allen Knabbereien reichen wir eine Brotauswahl.*



## SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Suppe vom Wernsdorfer Kürbis mit scharfen Bröckerla und Ingwer 	5,90
Petersilienwurzelsuppe mit Granatapfelschaum	5,90
Bamberger Rettich mit Apfel und eingelegten Karotten 	8,50
Tafelspitzsülze mit Radieschen-Vinaigrette, roten Zwiebeln und geröstetes Kürbiskernbrot	9,80
Kleiner Gärtnersalat  	4,80
Rapunzelsalat in Schalottendressing mit Speckchips und Croûtons	6,90
„Häckersalat“ in Kürbiskerndressing mit eingelegtem Gemüse dazu wahlweise gratinierter Ziegenkäse <u>oder</u> Zwetschgenbaames 	13,50

## FISCHGERICHTE

- Fränkisches „Fish'n Chips“ vom heimischen Karpfen**  
mit Bamberger Hörnla, Remouladen-Dip und kleinem Salat **17,50**
- Juratal-Lachsforellenfilet**  
auf Rote Bete-Risotto und Feldsalat  **23,50**

## FLEISCHGERICHTE

- Kleehofs „Coq au vin“ vom Perlhuhn** - in Rotwein geschmort  
mit Schalotten, Polentanocken und Gärtnerstadtgemüse  **17,80**
- Wiener Kalbsschnitzel,**  
Kartoffel-Gurkensalat und kleines Salatbouquet  **18,80**
- Tagliata vom Rinder-Rumpsteak** mit Rucola und Kirschtomaten  
dazu Kräuterbaguette und kleinen Salat **22,50**
- Rosa Hirschrücken** unter der Walnusskruste  
auf gedünstetem Wirsing und Bamberger Hörnla **26,50**






**Moyau**

Donnerstag, den 31. Oktober 2019, ab 19 Uhr:  
**Exklusives Wein-Degustationsmenü**  
Wir laden Sie herzlichst ein, die Weine vom begehrten  
Château Moyau kennenzulernen. Wir begrüßen Sie ge-  
meinsam mit Frau Ying Huang und Herrn Heinrich  
Krebs vom Bamberger Weinhaus Heinrich & Heinrich,  
die uns gemeinsam durch diesen Abend führen. Zur  
Weinprobe serviert unser Küchenchef Johannes Sauer  
ein exklusives 5-Gänge-Menü inklusiv Weine, Bamber-  
ger Wasser & einer Kaffeespezialität  
à € 89,00 pro Person

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Topinambur-Stangensellerie-Gratin</b> mit Blauschimmelkäse	 Glutenfrei	<b>15,50</b>
<b>Wirsingroulade gefüllt mit roten Linsen</b> auf geschmorten Karotten in Curry	  Glutenfrei	<b>16,80</b>
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> mit gegrilltem Hokkaido-Kürbis, Baby-Spinat und Koriander		<b>15,80</b>
<b>Walnuss-Kartoffelnocken</b> auf Gärtnerstadtgemüse und Rote Bete-Soße		<b>14,80</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)  Glutenfrei		<b>5,50</b>
<b>Trilogie vom fränkischen Apfel</b>		<b>7,50</b>
<b>Chili-Schokoladeneis-Praline</b> mit Kürbis und Kürbiskerncrumble		<b>8,00</b>
<b>Blauschimmelkäse</b> mit Sauerrahm-Rote Bete-Eis, Honig und eingelegten Birnen	 Glutenfrei	<b>9,00</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>2013 Silvaner Auslese</b>	
Glaser-Himmelstoss	5cl à 5,80

**Unser Gala-Menü  
zum Jahreswechsel 2019 / 2020**

**Steinpilzravioli**

Steckrübe | Rote Bete-Schaum | Feldsalat



**Cremesuppe von der Schwarzwurzel**

Blutwurst-Cupcake | Granatapfel



**Main-Zander**

Flusskrebssöße | Brunnenkresse-Risotto | Grünkohl



**Duett vom Kalb | Bäckchen & Steak**

Selleriepüree | Kräuterseitlinge | Baby-Möhren | Thymianjus



**Mandelkuchen**

Blutorangen-Granité | Grapefruit | Marshmallow



**89,00 pro Person**

inklusive einem Glas Frankensekt vom Weingut Höfling zur Begrüßung

Platzreservierung bitte per Email an [genuss@kleehof.com](mailto:genuss@kleehof.com)