



Feiern im  
Kleehof



JAZZ IM HOF



Unser Gärtla



Sommer-Grillen 2019

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

wir machen Ihr Fest zu  
etwas Besonderem!

Gerne öffnen wir für Sie auch  
mittags unsere Pforten!

### JAZZ IM HOF

Jeden **1. Donnerstag**  
im Juni, Juli, August  
bei uns im **KLEE-HOF**

**Kommen Sie vorbei  
und genießen Sie  
Speis und...Klang!**

Reservierung erbeten

Folgen Sie uns auf  
Facebook und  
Instagram für aktuelle  
Kleehof News!

Bei schönem Wetter ist  
unser gemütlicher  
Garten geöffnet!

**SAVE THE DATE:  
Do. 18. – So. 21. JULI**

Verpassen sie nicht unser  
alljährliches  
Sommer-Grillen

Dieses Jahr:  
**„American Barbecue“**

### **Herzlich willkommen, lieber Gast!**

Wir von der Kleehof-Küche 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 Saisonalität  
z.B. von folgenden Lieferanten:

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

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

**Marco Mula & Tobias Stiehle**

*Liebe Gäste, 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*

∞ **Maienzauber** ∞



**Ceviche vom Juratal-Saibling**  
**geröstetes Bauernbrot | Erbse | Radieschen | rote Zwiebel**

**11,50**

0,1l 2015 Stein Stetten Riesling trocken | Weingut Höfling, Eußenheim



**Bouillabaisse von Fränkischen Fischen | Sauce Rouille | Croûton**

**9,00**

0,1l 2017 Grauburgunder Gutswein trocken | Weingut Ruck, Iphofen



**Lammkarree | geschmorte Thymian-Aprikosen | Polenta | Lavendel**

**24,50**

0,1l 2015 Wiesenbronn Acolon Ortswein trocken | Weingut Roth, Wiesenbronn



**Yogurette 2.0**

**Joghurtmousse | Erdbeersalat | weiße und dunkle Schokolade**

**8,00**

5cl 2017 Silvaner & Riesling Auslese | KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg
















**Menü in 4 Gängen à 48,00**

Weinbegleitung in 4 Gängen à 21,00

**Menü in 3 Gängen (ohne Bouillabaisse) à 39,50**





Weinbegleitung in 3 Gängen à 17,00

## KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

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

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

## VORSPEISEN

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

## 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

**Maispouardenbrust** 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

2012er Spätburgunder Auslese	
Weingut Höfling	5cl à 5,20
2017 Silvaner & Riesling Auslese	
Kerstin Laufer	5cl à 5,00