















VORSPEISEN & SALATE





Hausgemachte Kräuterbutter & Brotkorb für 2 Personen		4,00
Kleiner Gärtnersalat  		5,60
Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit scharfen Bröckerla und Schnittlauch (auch  erhältlich)		7,50
Getrübete Kartoffelsuppe mit Lauchstroh  		7,00
Feldsalat mit geschmorter bunter Bete und gepufftem Amaranth  		8,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Spinatsalat, mit gebackenen Kürbisspalten und gerösteten Kürbiskernen 		11,90
Tatar von der Lachsforelle mit Äpfeln auf Babyspinat in Meerrettichvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen 		13,50
„Häcker-Salat“ mit Balsamicodressing und eingelegtem Gemüse & gratinierter Ziegenkäse 		14,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb. Jeder weitere Brotkorb à 2,50.




VEGAN & VEGETARISCH

Geröstetes Blaukraut mit Apfelspalten, Walnüssen, Bamberger Hörnla und Apfelweinschaum  		14,50
Rote Linsen Chili mit Paprika, Mais, Kidneybohnen und Baguette (scharf) 		14,50
Rote Bete Risotto mit gedünstetem Feldsalat, Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen 		15,50
Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit Kürbiswürfel und Blattspinat		15,50

FISCH & FLEISCH

Gegrilltes Zanderfilet auf geschmortem Fenchel Bamberger Hörnla und Silvanersoße 		21,80
Filet von der Regenbogenforelle auf Rote Bete Risotto und mariniertes Feldsalat 		23,50
„Coq au vin blanc“ vom Perlhuhn – in Weißwein geschmort mit Schalotten, Polentariegel und Gärtnerstadtgemüse 		18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatbukett 		19,80
Gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und geschmortem Hokkaido-Kürbis		25,50

ZUM ABSCHLUSS

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		3,00
jede weitere Kugel		2,00
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 2,80
Crème Brûlée 		5,80
Kokos-Panna Cotta mit Heidelbeeren  		5,80
Teedessert – Matcha-Eis, weiße Teepraline, Teestreusel		8,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Birnen-Nussalat und Mokka-Eis		9,00

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!



Die Vielfalt unserer Gärtnerstadt und unserer Region prägt die Komposition unserer köstlichen Speisen. Dazu servieren wir ausschließlich Weine aus Franken. Ob für Ihr unbeschwertes Beisammensein oder für Ihren feierlichen Anlass, jedem Geschmack ist etwas geboten.

Beginnen Sie doch Ihren Besuch mit einem „Schluck Franken“, mit einem unserer appetitanregenden Aperitifs...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen...
Ihr Marco Mula mit dem gesamten Service-Team.

APERITIFS

"Kleehofs Hagebuttenraum"

Kalter Hagebuttentee, Likör 43, Soda, Zitronensaft	0,2l	5,80
Bamberger Süßholz – Spritz Secco, Wild Berry, Süßholzlikör	0,2l	6,90
"Ipeto" - Secco weiß - Hofmann	0,1l	4,80
"Wi-Secco" - alkoholfreier Secco rosé - Wirsching	0,1l	3,60
2019 Taubertäler Bio-Regent Pet Nat Rosé trocken "Brut Nature" –Krämer	0,1l	5,80

Gans(z) Essen im November

Kommen Sie in den Genuss einer regionalen Bauerngans vom **Geflügelhof Nitter aus Buch am Forst** mit ausgewählten saisonalen Beilagen.

Wenn Sie uns zwei Tage davor Bescheid sagen, freuen wir uns, Sie mit vier oder mehr Menschen bei uns zum Gansessen empfangen zu dürfen.

pro Person à 39,50 € (limitierte Anzahl)

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.
Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

"WILD(e) - ZEIT"



VORSPEISEN

Wildconsommé
mit gefüllter Pfannkuchenroulade
8,00

Gebratene Rehküchla mit Preiselbeer-Orangendip,
gerösteten Walnüssen und Feldsalat
12,80



HAUPTGERICHTE

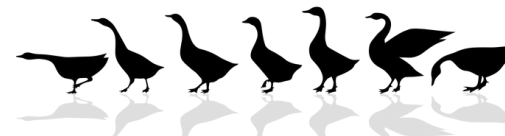
Wildhasenpfeffer in kräftiger Rotweinsauce
mit Champignons, Wurzelgemüse und Bamberger Hörnla
20,80



2erlei von der Wildente (rosa Brust und geschmorte Keule)
vom **Geflügelhof Nitter aus Buch am Forst**
auf gedünstetem Spitzkohl, Macaire-Kartoffeln
und karamellisierten Maronen
26,50



Rosa gebratener Rehrücken auf Selleriepüree,
Rosenkohl und Portweinjus
29,50





Kleehof

in der Gärtnerstadt 



Silvaner	0,75 l	Müller-Thurgau	0,75 l
2018 Silvaner Taubertäler Landwein trocken	23,00	2017 Hüttenheimer Tannenberg Müller-Thurgau Alte Reben trocken	18,00
Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen 		Weingut Hillabrand, Hüttenheim	
Frisch, knalltrocken, feine Aromen für den Start in die Krämer-Stilistik		Feiner, reifer Duft, kräftig und elegant zugleich, schöne Mineralnote im Finish	
2018 Iphöfer Silvaner Ortswein trocken	28,00	Riesling	0,75 l
VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen		2018 Mainstockheimer Hofstück Riesling Kabinett trocken	22,00
Gelbfruchtige Noten von Mirabelle und Apfel.		Winzerhof Burrlein, Mainstockheim	
Harmonisch, mit moderatem Alkoholgehalt, trotzdem überzeugend füllig und gehaltvoll		Anregende Frucht nach Johannisbeere und zarten Noten von Aprikose. Rassig, prägnant, raffiniert	
2018 Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner Erste Lage trocken	28,00	2017 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken	24,00
VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 		Weingut Emmerich, Iphofen 	
Bouquet nach reifer Quitte, Aprikose und Kräuter. Mineralischer Geschmack mit ausdruckstarkem Abgang		Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance	
2019 Randersackerer Marsberg Silvaner Erste Lage -Alte Reben- trocken	30,00	2016 Stein Stetten Riesling trocken	27,00
VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker 		Weingut Klaus Höfling, Eußenheim	
Aus 45jährigen Reben. Bouquet nach nassen Kalkstein und feinen Kräutern, nussartige Aromen		Aroma von Mirabelle und Passionsfrucht, Pfirsichnote. Kraftvoll, mit harmonisch eingebundener Säure	
2017 Dettelbacher Berg-Rondell Silvaner Erste Lage trocken	35,00	2018 Randersackerer Teufelskeller Riesling Erste Lage trocken	30,00
VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim 		VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker 	
Magnum (1,5l)	74,00	Zurückhaltend in der Säure, schmelzig, körperreich, Aromen von grünem Pfirsich und Wiesenkräuter	
Duft und Geschmack nach Limetten, am Gaumen begleiten Kräuter- und Pfeffernoten die Salzigkeit des Muschelkalks. Sehr langer Nachhall. Einer der großen Silvaner des Jahrgangs			
2015 -MARTIN'S MEISTERSTÜCK- Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken - Weingut Emmerich - Iphofen	37,00	Burgunder	0,75 l
Aus 40jährigen Rebstöcken, im Eichenholzfass mit traubeneigenen Hefen spontanvergoren. 		2018 Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken	29,00
Anschließend 10 Monate auf der Vollhefe gelagert. Komplex, schmelzig und vielschichtig mit einem Hauch Eichenholz		Weingut Klaus Höfling, Eußenheim	
2017 SILEX BIO-Silvaner Taubertäler Landwein trocken	39,00	Aromen von Mirabelle und Quitte, feine Birne und Honigmelone, Karamell, Mandel. Feinste Vanilletöne. Im Gaumen feine Holz-Aromatik und kräftige Mineralik. Sehr komplex mit Ausdruck und sehr langem Nachhall.	
Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen 		2017 Randersackerer Marsberg Weißer Burgunder -TRIAS- Erste Lage trocken	32,00
"Naturwein", spontanvergoren, naturtrüb da unfiltriert. Sehr mineralischer Duft, Feuerstein, Funkenschlag. Gewürze und hefige Noten, angegorene Weintrauben und Gewürznelke. Auch im Mund sehr gewürzig in Richtung Lorbeer, Piment und Gewürznelke. Dazu Haselnuss. Frucht in Richtung Rosine und etwas Apfel. Salzige Mineralität. Grandios passende, frische Säure. Knochentrocken mit langem, intensivem Abgang		VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 	
2019 Sonnenberg BIO-Silvaner Erste Lage -GELBKALK- trocken	46,00	1/2 Flasche	17,00
VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld		Vollreife Äpfel, Aprikosen und feine Trockenblumen in der Nase. Vielschichtiger Geschmack, gehaltvoll	
Bezaubernde Fruchtfülle, reife feine Apfelaromen, füllig, gradlinig und feine Säure.		2016 Rödelseer Schwanleite Grauburgunder Erste Lage trocken -ALTE REBEN -	44,00
Am Gaumen Mineralität pur, extrem würzig, komplex, enorm lang im Nachhall		VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen	
		Im Eichenfass ausgebaut. Rund, samtig, vollmundig. Mit pikantem Spiel, nussig, cremig, ein "Großer"	

Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir pflegen unseren Weinkeller und unsere Weinkarte ständig. Trotzdem kann es vorkommen, dass ein angegebener Jahrgang nicht mehr aktuell ist. Wir bitten diesen gelegentlichen Umstand zu entschuldigen.



Kleehof

in der Gärtnerstadt 



Alter Fränkischer Satz - ungewöhnliches Geschmackserlebnis 0,75 l

2018 Randersacker "Frentsch" Ortswein trocken  28,00

VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker
Altfränkischer Mischsatz aus Sylvaner, Gelber Muskateller, Traminer, Riesling & Burgunder-Reben
Muskatnoten, Heckenrosenduft, grüner Apfel. Vielschichtige Fruchtnoten, ein "muskulöser" Wein

2017 Seinsheimer Hohenbühl "Alter Fränkischer Satz" trocken  32,00

Weingut Emmerich, Iphofen
Silvaner, Riesling, Elbling, Traminer und Muskateller
Animierende Nase mit süßen Gewürzen und Vanille, Aromen reifer Birne, Ananas und pikanter Würze

Andere Rebsorten 0,75 l

2018 Bullenheimer Paradies Scheurebe Alte Reben trocken 24,00

Weingut Hillabrand, Hüttenheim
Johannisbeere, Stachelbeere und reife Limette in der Nase. Am Gaumen pikante Frucht, frische Säure

2017 Unterhaider Röhthla (Landkreis Bamberg) Kerner trocken  28,00

KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg
In der Nase Kräuter und Holzwürze, mit feiner Frucht, vollmundig, cremig und zupackend

2017 Nordheimer Vögelein Rieslaner Erste Lage trocken  28,00

VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim
Exotisches Bouquet nach Aprikose, Pfirsich und Maracuja. Lebendige Säure, nachhaltig

2017 Nordheimer Vögelein Traminer Erste Lage trocken  28,00

VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim
Zarter Rosenduft mit Litschi und Holunder. Am Gaumen paaren sich diese Aromen mit Veilchen.
Angenehme, außergewöhnlich fruchtige Säure

Gereifte Weißweine - aromatische, intensive Weine 0,75 l

2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken  32,00

Weingut Emmerich, Iphofen
Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahren alten Reben, würzig, wunderbare Kräuter-Aromen


2014 Dettelbacher Berg-Rondell Silvaner Erste Lage trocken 35,00

VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim
Duft und Geschmack nach Limetten mit Hauch von Pfeffer. Am Gaumen Kräuter, sehr nachhaltig

Rotweine 0,75 l

2015 Stein Stetten - Domina trocken 34,00

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
Sattes Granatrot im Glas, Aroma von dunklen Beeren. Gewürzaroma von Wacholder und Nelke, Tabak und Bitterschokolade.
Feine Vanilletöne und gut eingebundene Holzaromen. Feine Säure, samtig und langer Nachhall

2011 Wiesenbronn BIO-Acolon (Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder) trocken  36,00

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
Dunkelrot, mit Duft nach reifen Brombeeren. Würzige Aromen, weiche Tannine, langer Abgang. Erstaunliches aus Franken!

1999 Evolution „R“ – Dornfelder & Spätburgunder trocken 36,00

VDP.Weingut Schloss Sommerhausen
5 Jahre im Holzfass gereift. Tiefrote Farbe mit blauen Reflexen. Würzig, pfeffriges Aroma,
rotes Johannisbeergelee, dunkle reife Pflaumen mit zart ledrigen Noten.

2015 Sommeracher Katzenkopf Pinot Noir trocken 39,00

KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg
Lange im Holzfass gereift. Dunkle Früchte, feine Röstaromen und herb-würzig im Bouquet.
Im Geschmack zupackend, ein eleganter Spätburgunder

2017 Sonnenstuhl Spätburgunder -TRADITION- Erste Lage trocken 39,00 

VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker
2016 1/2 Flasche 21,00
Duft nach dunklen Früchten, Wildkirsche. Angenehme Säure

2014 REBELL Berg-Rondell Spätburgunder Spätlese trocken  42,00

VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim
Dunkle rubinrote Farbe, Duft und Geschmack nach zarten Röstaromen mit einem Hauch Tabak.
Es folgen Schokolade, Süßkirsche, Zimt, Nelke und Piment. Ein intensiver, voller Wein

2017 Heller Berg BIO-Blaufränkisch „G“ Erste Lage trocken 44,00

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
2016 Magnum (1,5l) 92,00
Aus 40 Jahre alten Reben, 18 Monate im Barrique gereift
Leuchtend rot, Duft nach dunklen Beeren, leicht pfeffrig, volles Mundgefühl. Elegante Tannine, langer Abgang

2016 Burg Hoheneck Cabernet Sauvignon „S“ trocken 46,00

Weingut Hofmann, Ipsheim
Duft von roten Beeren, Kirschen und Kräutern. Saftige, reife Frucht im Mund, feine Tannine, sehr guter Abgang

2014 Kalbenstein Gambach Spätburgunder trocken 58,00

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
Kräftige rubinrote Farbe. Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Feige und Cassis, schwarzer Pfeffer, Wacholder und Nelke.
Anklänge von Karamell und Bitterschokolade. Samtig, langer Nachhall, feine Tannine und fein abgestimmte Säure.

2014 Sonnenberg BIO-Frühburgunder* Erste Lage trocken** 72,00

VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld
Kräftige granatrote Farbe. Ausgeprägte, kräftige Frucht mit typischen würzigen Aromen,
Kräuter, Vanille, mit feinem Tannin am Gaumen. Sehr dicht, weich aber gleichzeitig druckvoll und intensiv.

Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir pflegen unseren Weinkeller und unsere Weinkarte ständig. Trotzdem kann es vorkommen, dass ein angegebener Jahrgang nicht mehr aktuell ist. Wir bitten diesen gelegentlichen Umstand zu entschuldigen.

FRANKENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<u>Weißweine</u>		0,2l	0,75l
2019 Müller-Thurgau trocken		4,90	(1l) 19,50
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Herzhaft süffig, Apfel- und Muskataromen, milde Säure			
2018 BIO-Silvaner trocken		6,90	(1l) 27,50
VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Super Einstieg-Silvaner...süffig!			
2019 Ipsheimer Burg Hoheneck Scheurebe "S" feinherb		6,20	21,50
Weingut Hofmann, Ipsheim Duft von Zitrusfrüchten und Litchi, sanfte Säure, schmelzig, sehr saftiger Abgang			
2019 Johanniter trocken		6,20	21,50
Weingut Hofmann, Ipsheim Kreuzung Riesling x Grauburgunder, leicht würziger Duft von Quitte und Stachelbeere			
2018 Grauburgunder Gutswein trocken		8,20	27,50
VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen Aromen von reifen Birnen, geschmeidig, elegant mit feiner, gut eingebundener Säure			
<u>Rotling & Rosé</u>		0,2l	0,75l
2019 „First Class“ Rotling halbtrocken		5,60	18,50
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen			
2019 Mainstockheimer Hofstück Rosé trocken		6,20	21,50
Winzerhof Burrlein, Mainstockheim Aus Blauburger-Trauben, frische Himbeer- und Erdbeeraromen			
<u>Rotweine</u>		0,2l	0,75l
2015 Rotwein Cuvée „Augustin Bossi“ trocken (Schwarzriesling, Spätburgunder & Domina)		7,70	25,50
Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim Duft nach Weichselkirsche und Waldbeeren, am Gaumen begleitet von zarten Tanninen. Kräftig, füllig und filigran zugleich			
2015 Seinsheimer Hohenbühl Merlot trocken		8,20	27,50
Weingut Emmerich, Iphofen 2003 von Fam. Emmerich als einer der ersten fränkischen Merlot gepflanzt. Duft von dunklen Beeren, kraftvoll, füllig, fast "schokoladig"			
<u>Edelsüß</u>		5cl	0,375l
2016 Eußenheimer First Spätburgunder Auslese Blanc de Noir		5,20	27,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Duft intensiver Aromen reifer Äpfel, süßer Birnen, schwarzer Johannisbeere, Orangenschale und Holunderblüte. Anklänge von gerösteten Mandeln. Im Geschmack verbinden sich diese Aromen mit Zitrusnote und Honig			
2016 Iphöfer Kronsberg Riesling Auslese		5,80	(0,75l) 38,00
Weingut Emmerich, Iphofen Schönes Fruchtspiel, die Reifenoten übertönen die typische Säure des Rieslings			

HEIMISCHE BIERE

Keesmann-Bräu, Bamberg: Herren Pils	0,5l	3,90
Goldgelbe Farbe, Hopfen und Kräuter in der Nase, im Geschmack leicht süßlicher Malzkörper der in einem immer herber werdenden Hopfenaroma übergeht. Eines der besten Pilsener Frankens!	0,3l	2,50
Radler	0,5l	3,60
St. Georgen-Bräu, Buttenheim: Kellerbier	0,5l	3,60
Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespunden (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer hocharomatischen Hopfennote.		
Hübner-Bräu, Steinfeld: Vollbier - Klassiker der Region	0,5l	3,90
In der Nase Getreide, Karamell, Honig. Aromen von Toffee und süßem Teig. Der runde Geschmack wird vom Eindruck einer Scheibe Vollkornbrot mit Wildblütenhonig abgelöst. Im Abgang feine Bittere		
St. Georgen-Bräu, Buttenheim: Hefeweizen	0,5l	3,90
Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk		
Heller-Bräu, Bamberg: Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l	3,90
Rauchnoten in allen Phasen! Im Geruch begleitet von Malzkaffee und Salz, im Geschmack geräucherter Schinken, im Abgang mit leichten Röstkaffeearomen. Ein Schluck Biergeschichte!		
St. Georgen-Bräu, Buttenheim: Alkoholfreies Bier	0,5l	3,60
Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber		
Erdinger Weißbräu: Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60
Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure		

ALKOHOLFREIES

Bad Brückenauer Gourmet Mineralwasser „naturell“, „medium“ oder „spritzig“	0,75l	5,80
Bamberger Tafelwasser „spritzig“ oder „still“	0,4l	2,80
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,4l	3,60
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l Fl.	2,80
Süßmosterei SENGGER, Ebensfeld: Saftschorlen Apfel „naturtrüb“, Orange, Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube	0,4l	3,60

SEGAFREDO Kaffee

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