

VORSPEISEN & SALATE






Brot (für 2) & 3erlei hausgemachte Butter	5,00
Kleiner Gärtnersalat  	5,60
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis(*) mit scharfen Bröckerla	7,00
Consommé von der Wachtel mit hausgemachten Steinpilzravioli	8,50
Tatar von der Lachsforelle mit Äpfeln auf Babyspinat in Meerrettichvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen  	13,90
Rinderfilet-Carpaccio mit Feldsalat  13,90 in Walnussdressing und Parmesanspänen	
Tapas-Trilogie -lassen Sie sich überraschen-	14,50
„Häcker-Salat“ mit Balsamicodressing, eingelegtem Gemüse & gratinierten Ziegenkäse	15,90

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

FISCH & FLEISCH



Fränkisches „Fish n Chips“ vom Karpfen, Bamberger Hörnla(*) mit Remouladendip und kleiner Salat 	19,50
Filet von der Regenbogenforelle  23,50 auf Rote Bete-Risotto, mit angemachtem Feldsalat und gerösteten Pinienkernen	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett 	19,90
Geschnetzeltes von der Kalbsleber 23,90 mit Egerlingen und roten Zwiebeln, dazu Kartoffelgnocchi und kleiner Salat 	
Rosa Flugentenbrust auf Rahmwirsing, 25,50 Bamberger Hörnla(*) in Portweinjus gekocht 	
Gebratener Rehrücken 31,90 unter der Haselnusskruste mit Hokkaido-Kürbis(*), Pastinakenpüree und gebratenen Kräuterseitlingen	

VEGAN & VEGETARISCH

Mit Belugalinsen gefüllte Wirsingroulade 15,50  	
auf Bamberger Wurzelgemüse und Selleriejus	
Kartoffelgnocchi in Salbeibutter 15,50 mit Hokkaido-Kürbis(*) und Babyspinat	
Rote Bete-Risotto mit angemachtem 16,50 	
Feldsalat, Ziegenkäse und Pinienkernen	
Gegrilltes Steak von der gelben Bete 17,90  	
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wirsing und Ingwer-Birnensoße	



Kleehof
in der Gärtnerstadt 

Herbstmenü

Feldsalat  
auf geschmorter bunter Bete
und Amaranth


9,90



Petersilienwurzelsuppe  
mit Chips von der gelben Rübe

7,00



Geschmortes Rinderbäckchen
auf Erbsen-Kartoffelpüree,
bunte Karotten und Portweinjus 

22,50






Gebackenes Zwetschgeneis
mit Pralinensoße und Birne


8,50

Menü in 4 Gängen à 45,50

Menü in 3 Gängen (ohne Feldsalat) à 36,50

DESSERTS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis à 3,00	
Sorbet mit fränkischem Winzersekt	+3,20
Crème Brûlée (auch  erhältlich) mit frischen Beeren aus garniert 	5,80
Rahmeis vom Hokkaido-Kürbis(*) mit süß-scharfem Speck 	5,80
Mousse au chocolat im Baumkuchenmantel mit Quitte & Apfel	9,00

(*) aus Anbau von Opa Schiller 

*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.*

WEINE

0,2l 0,75l

2020 „Le Blanc“ - Cuvée trocken 6,40 21,00

Bacchus & Müller-Thurgau & Scheurebe

VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker

"Zum Sommer"-Wein. Frische Aromen von reifen Früchten wie Apfel und Sternfrucht. Im Geschmack spritzig animierend, saftig

2019 BIO-Silvaner trocken 6,90 27,50 (1l)

VDP.Weingut Zehnhof Theo Luckert, Sulzfeld

Super Einstieg-Silvaner...süffig!

2020 „First Class“

Bacchus halbtrocken 5,60 18,50

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Aromen von Apfel, Pfirsich und Melone. Duft nach weißen Blüten und zarten Muskatnoten, spritzige Säure mit gutem Nachhall

2020 Birnbacher Schlossgarten

Chardonnay trocken 7,70 25,50

KL Weine -Kerstin Laufer, Lisberg

Leicht fruchtiger Duft, erfrischend im Geschmack mit einer belebenden Säure

2020 Rotling halbtrocken 5,60 18,50

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen

2020 Rosé trocken 6,40 21,00

Winzerhof Burrlein, Mainstockheim

Aus Blauburger-Trauben, belebend, mit zarten Erdbeeraromen

2018 BIO-Spätburgunder trocken 7,70 25,50

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn

Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant

2016 Seinsheimer Hohenbühl

Merlot trocken 7,70 25,50

Weingut Emmerich, Iphofen

Fruchtiger Duft von Kirschen & Brombeeren. Vollmundig, mit feinen Tanninen

HEIMISCHE BIERE

Gold-Pils (vom Fass) 0,4l 3,90

Privatbrauerei Fässla, Bamberg

In der Nase frisch und hopfig. Im Trunk leicht, mit frischer Zitrusnote, ausgeprägter Hopfenblume und zartbitterem Geschmack.

Radler 0,4l 3,60

Kellerbier (vom Fass) 0,4l 3,90

St. Georgen Bräu, Buttenheim

Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespundet (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer aromatischen Hopfennote.

Vollbier -*Klassiker der Region*- 0,5l 3,90

Hübner Bräu, Steinfeld:

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

Weissbier 0,5l 3,90

St. Georgen Bräu, Buttenheim

Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk

Aecht Schlenkerla Rauchbier 0,5l 3,90

Heller-Bräu, Bamberg

Rauchnoten in allen Phasen! Im Geruch begleitet von Malzkaffee und Salz, im Geschmack geräucherter Schinken, im Abgang mit leichten Röstkaffeearomen. Ein Schluck Bamberger Biergeschichte!

Kleehof
in der Gärtnerstadt 

APERITIFS

„SimsalaGin“ & Tonic 6,90

Der Gin mit Magie in sich...Lassen Sie sich auch verzaubern!

"Kleehofs Ringlo-Limo" mit Wodka 0,25l 5,20

- alkoholfrei 0,25l 3,60

mit hausgemachtem Reneklodensirup

Bamberger Süßholz – Spritz 0,2l 6,90

Secco, Wild Berry, Süßholzlikör

"Ipeto" - Secco weiß - 0,1l 4,80

Weingut Hofmann, Ipsheim

2016 Rosé BIO-Sekt Brut 0,1l 6,20

Frankensekt b.A. trocken

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn

ALKOHOLFREIES

Gourmet Mineralwasser 0,75l 5,80

Bad Brückenauer

„naturell“, „medium“ oder „spritzig“

Bamberger Tafelwasser 0,4l 2,90

„spritzig“ oder „still“

Coca Cola, Coca Cola light,
Fanta, Sprite 0,4l 3,60

Schwepes 0,2l Fl. 2,80

Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water

Saftschorlen mit Säften von der 0,4l 3,90

Süßmosterei SENGER, Ebensfeld

Apfel „naturtrüb“, Orange,
Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube

Alkoholfreies Bier 0,5l 3,90

St. Georgen Bräu, Buttenheim

Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang.

Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber

Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 3,90

Erdinger Weißbräu

Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure

SEGAFREDO KAFFEE

Tasse Kaffee 2,50

Espresso einfach / doppelt 2,50 / 3,80

Cappuccino 2,90

Latte Macchiato / Milchkaffee 3,40

Glas TEEKANNE Tee 2,80

Unser Tipp zum Abschluss

Caffè Corretto freddo 5,80

Espresso mit Haselnusslikör & Likör₄₃, kalt serviert

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.