

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 und Winzersekt



Gärtnerstadt-Himbeer-Gin-Fizz

Himbeer-Gin vom *Hopfengarten-Bamberg*, Himbeeren, Zitronensaft, Soda

0,25l

7,50

Bamberger Süßholz-Sprizz

„der“ Aperitif aus unserer Domstadt

Franken-Secco, Wild Berry, Süßholzlikör

0,25l

7,50



Kleehofs Erdbeer-Limonade

mit Zitronensirup, Erdbeeren, Limettensaft, Soda

0,25l

4,20

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc & Wild Berry

0,25l

6,90

"Ipeto" - Secco weiß -

Weingut Hofmann, Ipsheim

Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd

0,1l

4,90

Fränkischer BIO-Sherry

Weingut Roth, Wiesenbronn

2003er Müller-Thurgau Auslese, 15 Jahre im Barrique gereift
Feiner Duft nach getrockneten Beeren und Salzkaramell



5cl

5,80

Bamberger Kir Royal

Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt

0,1l

6,90

2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut Frankensekt b.A.

Weingut Emmerich, Iphofen

Fruchtige Eleganz, feinsten Mousseux, feine Aromen von Litschi und Pfirsich



0,1 l

6,50



VORSPEISEN & SALATE

Hausgemachte 3erlei Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,00
Kleiner Gärtnersalat	 	5,90
Tomaten-Melonen-Kaltschale	 	6,00
Bamberger Kräutercremesuppe mit gerösteten Bauernbrotroutons		6,50
Zucchini-Millefeuille mit Auberginenmousse und Focaccia		11,90
Erdbeer-Romana-Bowl & rosa Kalbsrücken mit Kleehofs Grüne Soße mit Rucola, Balsamicodressing und gerösteten Sonnenblumenkerne		13,90
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Gurkencarpaccio, karamellisiertem Chicorée und Limettenjoghurt		13,50
Tapas-Trilogie -lassen Sie sich überraschen-		14,50
HÄCKERSALAT Großer, bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		15,90

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


VEGAN & VEGETARISCH

Mandel-Kohlrabi-Schnitzelchen an Wildkräuter-Kartoffelsalat,
mit leichtem Kräuterdip und Gemüsechips  **15,90**

Mit Quinoa gefüllte Paprika  
an Tomatensugo und gerösteter Blumenkohl **16,50**


Parmesan-Ravioli mit buntem Mangold, Pinienkernen
und weißem Tomatenschaum **17,50**

FISCH

Hausgeräucherter, ganzer Saibling –lauwarm serviert-
mit Wildkräuter-Kartoffelsalat,
Kerbel-Zitronendip und angemachtem Babyspinat  **22,90**


Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Blattspinat,
leichter Dijon-Senfsoße und Salzkartoffeln  **24,00**

FLEISCH




Wiener Schnitzel vom Kalb 
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett **22,90**

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl-Karottengemüse,
Thymian-Kartoffelpüree und Balsamicojus **25,90**


"Kleehofs Zwiebelrostbraten"
Gegrilltes Roastbeef mit Röstzwiebeln,
Ofenkartoffel, Dunkelbier-Jus und kleinem Salat **28,50**

Gebratener Maibockrücken auf buntem Mangold,
mit Kartoffelsoufflé und kräftiger Rotweinsauce  **33,50**

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		à 3,00
<i>Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen</i>		+ 3,70
Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert	 Glutenfrei	6,90
Marinierte Erdbeeren mit erfrischendem Minzsorbet-	  Glutenfrei	6,90
Weißer Mousse au chocolat mit Himbeeren und Keks-Crumble		6,90
Kirschen mit Vanillesabayon gratiniert und Sorbet vom weißen Pfirsich		9,00

UNSERE EDELSÜßE TROPFEN (TIPP ZUM DESSERT) 5cl 0,375l

2015 Stein Stetten Silvaner Auslese		5,80	27,00
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte. Feine Mandel- und Honignoten. Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik. Langes Finale!			
2000 Iphöfer Julius-Echter-Berg Scheurebe Beerenauslese		7,80	(0,75l) 62,00
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
Duft nach Grapefruit und Pfirsichen. Im Geschmack Dörrfrüchte und Tropenfrüchte. Fein cremig, ziemlich kräftig, leicht honigwürzig am Gaumen, kräuterwürziger Abgang.			

SEGAFREDO Kaffee

Tasse Kaffee	2,50
Espresso einfach / doppelt	2,50 / 3,80
Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,50
Glas TEEKANNE Tee	2,90