

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*

Frankensecco, Wild Berry, Süßholzlikör

0,25l

7,50



Kleehofs Hausgemachte Limonaden

„Kirsche-Thymian“ mit Thymiansirup, Kirschnektar, Limettensaft, Soda

„Holunderblüte“ mit Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda

0,25l

4,60

n



Kirsch-Hugo

Holunderblütensirup, Kirschnektar, Frankensecco, Minze & Limette

0,25l

6,90

"Ipeto" - Secco weiß -

Weingut Hofmann, Ipsheim

Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd

0,1l

5,10

Bamberger Kir Royal

Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt

0,1l

6,90

2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut Frankensekt b.A.

Weingut Emmerich, Iphofen

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



0,1l

6,50

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

VORSPEISEN & SALATE

Hausgemachte 3erlei Butter & Brotkorb (für 2 Personen)		5,00
Kleiner Gärtnersalat	  Glutenfrei	5,90
Tomaten-Melonen-Kaltschale	  Glutenfrei	6,00
Pfifferlingcremesuppe mit Lauch und Speckstreifen		9,00
Zucchini-Millefeuille mit Auberginenmousse, roten Zwiebeln und Focaccia		11,90
"Kleehof-Bowl" Gebratene Pfifferlinge, pochiertes Ei, Kopfsalat & Rucola mit Heidelbeeren, Balsamicodressing und gerösteten Mandelblättchen		15,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Gurkencarpaccio, karamellisiertem Chicorée und Limettenjoghurt	 Glutenfrei	13,50
Tapas-Trilogie -lassen Sie sich überraschen-		14,50
HÄCKERSALAT		
Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse		
➤ mit gratiniertem Ziegenkäse	 Glutenfrei	15,90
ODER		
➤ mit gebratenen Pfifferlingen		16,90
"Kleehofs Caesar Salad" Gegrillte Kikok-Maishähnchenbrust, Romanasalat, Croûtons, gehobelter Parmesan und Zitronen-Knoblauchdressing		19,90

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**

Gegrillte Wassermelone
auf buntem Tomatensalat und gebackenem Fetakäse **16,90**


Kartoffel-Rösti-Türmchen mit gebratenen Pfifferlingen
bunter Mangold und Mandel-Velouté  **17,90**


FISCH

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

Gegrilltes Filet von der Dorade auf Kerbelrisotto
mit geröstetem Fenchel und Limettensoße  **23,50**

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**

Hausgemachte Kaninchenravioli
mit gebratenen Pfifferlingen, Sherryrahmsoße
und sautiertem bunten Mangold **26,50**


Entrecôte (300g) von der Deutschen Färse
mit Café de Paris Butter, Kräuterbaguette und buntem Tomatensalat **33,90**

ZUM ABSCHLUSS

Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis à 3,00
Sorbet mit fränkischem Winzersekt aufgegossen + 3,70

Crème Brûlée mit frischen Beeren garniert  Glutenfrei 6,90


Marinierte Beeren mit erfrischendem Minzsorbet-   Glutenfrei 6,90

Lavendelblüten-Panna Cotta  Glutenfrei 6,90
 mit angemachten Aprikosen und Sorbet vom weißen Pfirsich

Kaffeeis & Schokoladentoffee 9,00
 eingelegte Mirabellen und Espresso-Crumble

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

2015 **Stein Stetten Silvaner Auslese** 5,80 27,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 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
Weingut Emmerich, Iphofen
 Duft nach Grapefruit und Pfirsichen. Im Geschmack Dörrfrüchte und Tropenfrüchte.
 Feincremig, 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

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	3,90
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	4,10
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	4,10
St. Georgen Bräu, Buttenheim		
Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk		
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l	4,10
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!		
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,10
St. Georgen Bräu, Buttenheim		
Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber		
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Erdinger Weißbräu		
Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure		

ALKOHOLFREIES

Bad Brückenaer Gourmet Mineralwasser „naturell“, „medium“ oder „spritzig“	0,75l	6,20
Bamberger Tafelwasser „spritzig“ oder „still“	0,4l	2,90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,4l	3,90
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2l Fl.	3,10
Saftschorlen Süßmosterei SENGGER, Ebsenfeld	0,4l	4,20
Apfel „naturtrüb“, Orange, Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube		

Unsere Frankenweine

Franken erstreckt sich auf ca. 6000 ha Rebfläche von Bamberg nach Aschaffenburg. Ihre vielfältige Weinlandschaft ist von der erdgeschichtliche TRIAS geprägt. Einzig in Franken kommt dieses außergewöhnliche Nebeneinander von drei Gesteinsarten in einem Weinanbaugebiet vor.

- Die Schichtstufenlandschaft **TRIAS** besteht von West nach Ost aus
- ▶ dem hitzigen **BUNTSANDSTEIN** am Untermain rund um Klingenberg
 - ▶ dem mineralischen **MUSCHELKALK** am Maindreieck
 - ▶ dem kräutigen **GIPS-KEUPER** am Steigerwald
- Jeder Boden prägt den Wein auf seine ganz besondere Weise.

Der Traubensortenspiegel Frankens wird immer vielfältiger.
Viel Freude beim Entdecken...



Silvaner	0,75l	0,2l
2021 BIO-Silvaner trocken <i>VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld</i> Super Einstieg-Silvaner...süffig!	27,50 (1l)	6,90
2021 Iphöfer Silvaner Ortswein trocken <i>VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen</i> Gelbfruchtige Noten von Mirabelle und Apfel. Harmonisch, mit moderatem Alkoholgehalt, trotzdem überzeugend füllig und gehaltvoll	32,00	---
2020 Randersackerer Marsberg Silvaner Erste Lage -Alte Reben- trocken  <i>VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker</i> Aus 45jährigen Reben. Bouquet nach nassem Kalkstein, feinen Kräutern und Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen frisch, saftig mit einer lebendigen Säure. Langanhaltender süß-salziger Abgang	32,00	---
2021 "FREIRAUM" Silvaner trocken <i>VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</i> Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen der Mineralität der Muschelkalkböden und fruchtig-exotischen Aromen wie Birne, Ananas, Mango und Banane. Am Gaumen vollmundig, mit langem Abgang	35,00	---

Silvaner (Fortsetzung)	0,75l	0,2l
<p>2018 MARTIN'S MEISTERSTÜCK N.5- Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i></p> <p>Aus 40jährigen Rebstöcken, im Eichenholzfass mit traubeneigenen Hefen spontanvergoren. 10 Monate auf der Vollhefe gelagert. Komplex, schmelzig und vielschichtig mit einem Hauch Eichenholz</p>	<p> 37,00</p>	<p>---</p>
<p>2018 Kalbenstein Gambach Silvaner trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i></p> <p>Duft reifer Birne, Banane, aber vor allem aber Kräuterwürze. Was für eine Geschmacksfülle im Mund! Etwas rauchig, schmelzig, mit sehr lang anhaltendem Abgang</p>	<p>37,00</p>	<p>---</p>
<p>2016 GRENZSTEIN -Stein Stetten- Silvaner trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i></p> <p>Aroma heller Früchte wie Apfel und Birne, etwas Holunder und Honig mit feinen rauchigen Noten. Anklänge von Heu und Kräutern. Für den Muschelkalk-Silvaner typische mineralische Nuancen mit schöner Säurestruktur. Viel Kraft und Fülle am Gaumen mit unglaublich langem Nachhall</p>	<p>42,00</p>	<p>---</p>
<p>2019 Silvaner „L“ - trocken <i>VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</i></p> <p>Von reifer Birne und getrockneter Aprikose geprägt. Durch seine Komplexität und seine Dichte hält dieser aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump stammender Silvaner am Gaumen sehr lange an.</p>	<p>46,00</p>	<p>---</p>
<p>2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken <i>Weingut Emmerich, Iphofen -</i> <u>Best of Gold 2021- Platz 1 in der Kategorie Premium Silvaner</u> Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahren alten Reben, würzig, wunderbare Kräuter-Aromen</p>	<p>46,00</p>	<p>---</p>

Müller-Thurgau 0,75l 0,2l

- 2021 „First Class“ Müller-Thurgau trocken** 18,50 5,60
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aromen grüner Äpfel, Grapefruit und Zitrone. Sehr dezenter Litschiduft, mit einer herrlich erfrischenden Säure und gutem Nachhall.
- 2020 „EINFACH MÜLLER“ - Müller-Thurgau trocken** 23,00 ---
Weingut Max Müller I, Volkach
 Helles Zitronengelb mit leichten Grüntönen. Frisch, animierend, typisches Fruchtspiel von gelben Früchten. Toller Trinkgenuss mit viel Anspruch, passt hervorragend zu Fischgerichten und leichten Sommergerichten. Bester Müller-Thurgau!

Riesling 0,75l 0,2l

- 2018 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken** 24,00 7,20
Weingut Emmerich, Iphofen 
 Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance
- 2018 Stein Stetten Riesling trocken** 27,00 ---
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aromen von Apfel, Pfirsich sowie Zitrone und Grapefruit, Holunderblüte. Toll eingebundene spritzige Säure, feine Mineralik mit griffigen Gerbstoffen, komplex und tief mit langem Nachhall
- 2019 Randersackerer Teufelskeller Riesling trocken** 33,00 ---
VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker 
 Pfirsichfrucht mit kräutriger Note in der Nase und am Gaumen. Zurückhaltende Säure. Typischer Muschelkalk-Riesling mit Körper und Schmelz

Burgunder 0,75l 0,2l

- 2020 Grauburgunder Gutswein trocken** 28,50 8,60
Weingut Johann Ruck, Iphofen
 Dezenter Duft von reifen Butterbirnen. Kräftiger, mineralischer Geschmack. Harmonisch, samtig, mit langem Nachhall
- 2019 Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken** 33,00 ---
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 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
- 2018 Birnbacher Schlossgarten Chardonnay Ex[KL]usiv trocken** 35,00 ---
KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg 
 Rauchige und würzige Holznoten harmonisieren mit dem leicht fruchtigen Aroma und der frischen Säure. Ausdrucksvoll, spannend und enorm langanhaltend am Gaumen

Weißer Vielfalt		0,75 l	0,2l
2021 „SOMMERWEIN“ halbtrocken			
Cuvée aus Müller-Thurgau, Bacchus & Kerner		19,50	5,90
<i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i>			
Das verspricht Aromavielfalt im Glas! Exotische, erfrischende Früchte und eine feine Restsüße sorgen für fruchtigen Genuss			
2019 Seinsheimer Hohenbühl			
Gewürztraminer halbtrocken		23,00	---
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
Vollmundig am Gaumen, filigran, mit feinem Rosenduft.			
2021 Gössenheim Scheurebe trocken		24,00	---
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Aromen von Stachelbeere, Grapefruit und Aprikose, ein Hauch Mandarine, Noten von grünem Tee, spritzige Säure, elegante Frucht und Mineralik finden sich in einem sehr guten Nachhall			
2018 Unterhaider Röhthla (Landkreis Bamberg) Kerner trocken		28,00	---
<i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i>			
In der Nase Kräuter und Holzwürze, mit feiner Frucht, vollmundig, cremig und zupackend			
2021 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc „S“ trocken		32,00	---
<i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i>			
Feiner Duft von Zitrusfrüchten und Litschi, weiche kandierte-fruchtige und kräuterige Aromen, straffe Säure, Schmelz und Mineralik, nachhaltiger Abgang.			

Alter Fränkischer Satz - Ein Kapitel für sich



0,75l

Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten. Mit der Sortenvielfalt im Alten fränkischen Satz hat man früher versucht, die Witterungsunbilden auszugleichen. Damit war es möglich, an einem gegebenen Lesetermin aus Aroma- und Säureträgern und ertragssicheren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu kelteren. (Quelle: Slow Food Deutschland e.V.)





2020 Randersacker "Frentsch" Ortswein trocken		32,00	---
<i>VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker</i>			
Altfränkischer Mischsatz aus Sylvaner, Gelber Muskateller, Traminer, Riesling & Burgunder-Reben Muskatnoten, Heckenrosenduft, grüner Apfel. Vielschichtige Fruchtnoten, ein "muskulöser" Wein			
2019 Seinsheimer Hohenbühl			
"Alter Fränkischer Satz" trocken		35,00	---
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
Silvaner, Riesling, Elbling, Traminer und Muskateller Animierende Nase mit süßen Gewürzen und Vanille, Aromen reifer Birne, Ananas und pikanter Würze			

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

Rosé & Rotling		0,75l	0,2l
2020 "Edition Karl" Rosé trocken		21,00	6,40
<i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i>			
Aus verschiedenen fränkischen Rotwein-Trauben. Belebend, mit zarten Erdbeeraromen			
2021 „First Class“ Rotling halbtrocken		18,50	5,60
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Cuvée Müller-Thurgau & Domina Frische Aromen roter Beeren. Anregende, spritzige Säure. Guter Nachhall			
Domina		0,75l	0,2l
2018 Stein Stetten - Domina trocken		34,00	---
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
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			
Spätburgunder		0,75l	0,2l
2018 BIO-Spätburgunder Ortswein trocken		25,50	7,70
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant			
2014 "Rebell"			
Dettelbacher Berg-Rondell			
Spätburgunder Spätlese trocken		42,00	---
<i>VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim</i>			
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			
2015 Kalbenstein Gambach			
Spätburgunder trocken		58,00	---
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
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.			

Rote Vielfalt 0,75 l 0,2l

<p>2018 Wiesenbronn BIO-Acolon (Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder) trocken <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i> Dunkelrot, mit Duft nach reifen Brombeeren. Würzige Aromen, weiche Tannine, langer Abgang. Erstaunliches aus Franken!</p>		36,00	---
<p>2018 Heller Berg BIO-Blaufränkisch „G“ Erste Lage trocken <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i> Aus 40 Jahre alten Reben, 18 Monate im Barrique gereift. Leuchtend rot, Duft nach dunklen Beeren, leicht pfeffrig, volles Mundgefühl. Elegante Tannine, langer Abgang</p>		46,00 2016 Magnum (1,5l) 98,00	---
<p>2020 Blauer Zweigelt trocken <i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i> Vielschichtig, fruchtbetont. An Zwetschge und Kirsche erinnerndes Aroma. Im Abgang angenehme Noten von Gewürznelke und Wacholderbeere.</p>		24,00	7,20
<p>2019 "CD Mazerare" -Cabernet Dorio- trocken <i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i> Vielschichtiger, durch die Kaltmazeration geprägt. Intensive Aromen von Lorbeer, Wacholderbeere, Brombeere, Rumtopf, Tabak und Bittermandel</p>		36,00	---
<p>2016 Burg Hoheneck Cabernet Sauvignon „S“ trocken <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> Duft von roten Beeren, Kirschen und Kräutern. Saftige, reife Frucht im Mund, feine Tannine, sehr guter Abgang</p>		46,00	---
<p>2011 Seinsheimer Hohenbühl Domina x Merlot trocken <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i> Kraftvolle Struktur mit würzigen Nuancen. Vielschichtige Aromen von dunkler Schokolade und heimischen Beeren.</p>		25,50	7,70
<p>2018 „Casparus“ - Cuvée aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon trocken <i>Weingut Störlein Krenig, Randersacker</i> Feine würzige Noten von Paprika & Waldbeeren. Kraftvoll, mit langem Nachklang, weiche Tannine</p>		46,00	---

Prickelndes 0,75 l 0,1l

<p>2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut Frankensekt b.A. <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i> Fruchtige Eleganz, feinster Mousseux, feine Aromen von Litschi und Pfirsich</p>		34,00	6,50
<p>2019 Homburg Gössenheim Pinot Cuvée Brut Frankensekt b.A. <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren, tolle Fruchtaromen im Geschmack, langanhaltende Perlage</p>		34,00 (0,375l) 20,00	---

Unsere fränkischen Liköre & Brände, 2cl

Franken-Bitter -aus 39 fränkischen Kräutern- Leonhard Herbst, Ebermannstadt	32% Vol.	3,50
Haselnuss-Sahnelikör – gekühlt serviert – Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	17% Vol.	3,50
Aprikosenlikör – gekühlt serviert – Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	20% Vol.	3,50
Bamberger Süßholz-Likör - ein echtes Stück Bamberg	23% Vol.	4,60

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/Binsbach

Fränkisches Kirschwasser	40% Vol.	4,80
Fränkische Gartenhimbeere	40% Vol.	4,80
„Cuvée No. 013“ – Zwetschge & Mirabelle & Quitte	40% Vol.	5,20
Fränkische Haselnuss	40% Vol.	5,20
Fränkischer Schlehenbrand	40% Vol.	6,20
GIN – Frankonian Dry – im Holzfass gereift	44% Vol.	6,20

Edelbrennerei Haas - Pretzfeld

Mirabellenbrand	40% Vol.	4,20
Alte Zwetschge – fassgelagert	40% Vol.	4,80
Fränkischer Williamsbrand	40% Vol.	4,80
Quittenbrand	40% Vol.	4,80
2018er Fränkische Williamsbirne – im Portweinfass gelagert -	41% Vol.	7,80

Weingut Emmerich - Iphofen

Tresterbrand vom Traminer - im Holzfass gereift die Fränkische Antwort an Grappa	42% Vol.	5,80
-------------------------------------------------------------------------------------	----------	------

Weingut Johann Ruck - Iphofen

Weinbrand - 12 Jahre im Holzfass gereift die Fränkische Antwort an Cognac	43% Vol.	6,40
------------------------------------------------------------------------------	----------	------

 <p>In Oberfranken befindet sich Deutschlands älteste Single Malt- Whiskydestilliererei</p>	<h2>Blaue Maus</h2> <p>40 % Vol.</p> <p>Farbe: leuchtendes Rotgold Aroma: Nusscreme, Honig, Vanille, dezenter Rauch Geschmack: leicht nussig, etwas pfeffrig, Schokolade mit Trockenfrüchten, Vanille, karamellierte Gewürze Nachklang: langanhaltende Würz- und Karamellnoten</p> <p>8,80 / 4cl</p>	<h2>Old Fahr</h2> <p>40 % Vol.</p> <p>Farbe: reifes Honiggold Aroma: in Alkohol getränkte Bitterschokolade, nussige Trockenfrüchte Geschmack: weich, leichte Süße, kräftig gewürzter Obstgeschmack mit Currynoten Nachklang: angenehm, als hätte man eine Whisky-Praline genossen</p> <p>9,40 / 4cl</p>	<h2>Schwarzer Pirat</h2> <p>40 % Vol.</p> <p>Farbe: Altgold bis Kupfer Aroma: kräftig, würzig, leichte Holznote, Feige bis Banane als Trockenfrüchte Geschmack: kräftiger Ingwer, trockene Bitterschokolade, cremig, mit leichter Süße auf der Zunge Nachklang: Die cremige, trockene Sahnemischung hält an, ganz leichte Ingwer- und Holznoten.</p> <p>9,80 / 4cl</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Cocktails & Drinks

Negroni - Gin, Martini Rosso, Campari	8,90
Hendrick's Gin & Schweppes Tonic Water (klassisch mit Gurke serviert)	9,80
Absolut Wodka & Schweppes Bitter Lemon	8,00
Havana Club & Coca Cola	7,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey & Coca Cola	8,50



Sprizz

Aperol Sprizz - Aperol, Frankensecco, Mineralwasser	0,2l	6,90
Hugo - Holunderblütensirup, Frankensecco, Minze & Limette	0,2l	6,90
Hugo alkoholfrei - Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze & Limette	0,2l	5,20
Bamberger Süßholz-Sprizz „der“ Aperitif aus unserer Domstadt Frankensecco, Wild Berry, Süßholzlikör	0,25 l	7,50

"Bamberger Süßholz" - eine lange Geschichte

Die Gattung der Süßhölzer gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler, genauso wie Erbsen, Bohnen und der Gister. Die wohl bekannteste Verwendung von Süßholz ist in der Süßigkeit Lakritze und in der Getränkeindustrie, z. B. in Likören, Magenbittern und diversen Tees.

"Die erste schriftliche Quelle berichtet im Jahr 1563, dass Süßholz in Bamberg seit langem bekannt sei. Seitdem gibt es so gut wie keine historische Beschreibung der Stadt, die das Süßholz nicht mehr oder weniger ausführlich erwähnt. Das aufwendige Ausgraben einer Süßholzwurzel, ohne sie zu verletzen, hatte die Bamberger Gärtnerzunft zum Kernstück der Meisterprüfung gemacht. Im Stadtplan des Petrus Zweidler von 1602 zieren drei Süßholzpflanzen und zwei aus Süßholzwurzeln geflochtene Ringe das Signum und werden damit zum Wahrzeichen der Besonderheit Bambergs erhoben. Süßholz wurde in dieser Zeit auch in anderen Städten Deutschlands angebaut, doch spielte Bamberg offensichtlich immer die bedeutendste Rolle. Häufig wird auch ausschließlich Bamberg als Anbauort nördlich der Alpen genannt. Dies dürfte auf die besonders günstigen Wachstumsbedingungen im Talgrund des Bamberger Beckens zurückzuführen sein. Die Süßholzfelder lagen alle in der Ebene, bevorzugt unmittelbar am rechten Flussarm der Regnitz."

Autor: Georg Willibald Lang Auszug aus: „Sortenbeschreibung der Gemüsesorten der Bamberger Gärtnerstadt“