

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.

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

Aperitifs und Winzersekt



Mirabellen-Sprizz 0,25l 7,50

Hausgemachter Mirabellenlikör, Frankensecco und Soda

Bamberger Süßholz-Sprizz 0,25l 7,50

„der“ Aperitif aus unserer Domstadt

Franken-Secco, Wild Berry, Süßholzlikör



Kleehofs Hausgemachte Limonaden 0,25l 4,80

"Mirabelle" mit Mirabellensirup, Limettensaft, Soda

"Holunderblüte" mit Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda

Fränkischer BIO-Sherry 5cl 5,80

Weingut Roth, Wiesenbronn



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

"Ipeto" - Secco weiß - 0,1l 5,10

Weingut Hofmann, Ipsheim

Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd

Bamberger Kir Royal 0,1l 6,90

Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt

2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut 0,1l 6,90
Frankensekt b.A.



Weingut Emmerich, Iphofen




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

VORSPEISEN & SALATE



| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Hausgemachte 3erlei Butter & Brotkorb (für 2 Personen) | | | 5,00 |
| Kleiner Gärtnersalat |   | | 5,90 |
| Apfel-Hokkaido-Kürbissuppe mit Korianderschaum | (auch  erhältlich) |  | 7,50 |
| Steinpilzcremesuppe mit Speckchip und Petersilie |  | | 8,50 |
| Carpaccio von Rote Bete & Rettich mit Belugalinsen, Feldsalat und gerösteten Walnüssen |   | | 12,50 |
| Tatar von der Lachsforelle mit Äpfeln auf Babypinac in Meerrettichvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen | | | 14,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat im Walnussdressing und gehobelten Parmesanspänen |  | | 15,50 |
| Tapas-Trilogie -lassen Sie sich überraschen- | | | 14,50 |
| HÄCKERSALAT | | | |
| Großer, bunter Salatteller in Balsamicodressing & eingelegtes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse | | | 16,90 |
| ODER |  | | |
| mit 3 gegrillten Garnelen | | | 18,90 |

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




VEGAN & VEGETARISCH

- Kartoffelgnocchi in Salzeibutter** 
mit zerlei Hokkaido-Kürbis, Babyspinat und rote Zwiebeln **17,50**
- Hausgemachte Ravioli mit Blauschimmelkäse gefüllt,**
dazu Birne, Sellerie, geröstete Walnüsse und Rotwein-Buttersoße **18,90**
- Schmorgurken mit Steinpilzrisotto gefüllt**  
im Spinatbett, gedünsteten Lauchzwiebeln und Thymian **18,90**
- Tagliarini in Steinpilzrahm,**
bunte Karotten, Petersilie und Parmesan **18,90**



FISCH

- Pochiertes Karpfenfilet auf Gelbe Bete-Kartoffelstampf,**
gerösteten bunte Karotten und grüner Meerrettichsoße  **23,50**
- Filet von der Regenbogenforelle** 
auf Belugalinsen-Speckrahmgemüse und Bamberger Hörnla **23,90**


FLEISCH

- Gegrillte Maishähnchenbrust** auf Steinpilzrisotto,
mit angemachtem Feldsalat und Speckchip  **22,50**
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Salatbukett **22,90**
- Gegrilltes Kalbssteak** mit Tagliarini, Pastinaken,
gebratenen Steinpilzen und feiner Morchelrahmsoße **33,50**
- "Surf & Turf" - 200g Rinderfilet & 3 gegrillte Garnelen** 
mit gerösteten Süßkartoffeln, Speckbohnen und Portweinjus **39,50**

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 |
| Rote Bete-Sorbet mit Zwetschgen und Schwarzbrot |  | 6,90 |
| Süße Kürbisvariation -eingelegt, karamellisiert, dazu hausgemachtes Kürbiskerneis und Streusel | | 9,00 |
| "Aus dem Obstgarten" Grünes Apfelsorbet, Schoko-Birnentarte, Zwetschgenkompott | | 9,00 |

UNSERE EDELSÜÙE TROPFEN

| | | 5cl | 0,375l |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|
| 2015 | Stein Stetten Silvaner Auslese <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! | 5,80 | 27,00 |
| 2000 | Iphöfer Julius-Echter-Berg Scheurebe Beerenauslese  <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. | 7,80 | (0,75l) 62,00 |

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 |