

Frisch, lecker, besonders!

Das ist unser Motto für unsere kreative Heimatküche
von Küchenmeisterin Kristina Franzke und Ihrer Mannschaft.

Egal ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch... Wir stehen für Regionalität und Saisonalität.
Dazu erlesene Weine, Biere und Spirituosen von Marco Mula und seinen MitarbeiterInnen.



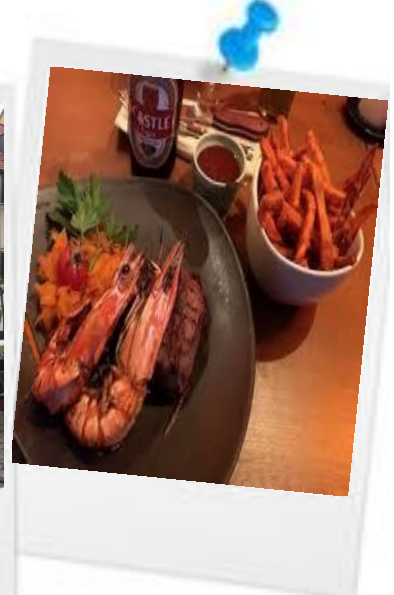
Degustationsmenü



Muttertag



Klee-Innenhof



*Kulinarische Safari
durch Afrika*

20. April 2018
Degustationsmenü
mit dem
Weingut Theo Luckert
und dem Weinhaus
Heinrich & Heinrich

*das Besondere etwas,
zum Verschenken oder
selbst genießen*

**Weil wir Engel
ohne Flügel
nicht Engel
nennen können,
nennen wir sie
MAMA**

**Ein gutes Essen
ist Balsam
für die Seele**

freuen Sie sich jetzt
schon auf unseren
gemütlichen Innenhof

SAVE THE DATE:

19-22 JULI

Verpassen sie nicht
unser alljährliches
Sommergrillen


















**Wir wünschen Ihnen einen genußvollen Abend
und auf ein baldiges Wiedersehen,**

Kristina Franzke
Küchenmeisterin

Marco Mula
Restaurantleiter

Gutscheine sind 24/7 Tage an unserer Hotelrezeption erhältlich.

KLEEHOF'S KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“



	3erlei Brotaufstriche		3,20
	Lichtenfelser Bauernquark mit Frühlingszwiebeln		3,00
	Roter Linsensalat mit Datteln	 	3,50
	Artischocken-Knoblauchsüppchen		3,50
	 Zwetschgenbaames mit Rotweinzwiebeln	 	4,00
	Gebackener Frensdorfer Karpfen mit Sanddorn-Mayonnaise		4,50
	Kassler mit Sektkraut und getrocknetem Apfel	 	4,50
	Tapas Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas		11,50

Zu allen Knabbereien reichen wir fränkisches Bauernbrot.




VORSPEISEN

Pastete vom Kalbsbries mit Apfel-Rosmarinsorbet und rosa Roastbeef mit Kräutersalat und Balsamicozwiebelchen		13,80
Gebeizte und pochierte Forelle vom Juratal mit Kefirtörtchen, Löwenzahn und Radieschenvinaigrette		12,80
Tempura von Grünkohl und Kohlrabi mit Basilikumdip und Mango-Tomatensalsa		10,80

SALATE

Kleiner Gärtnersalat 		4,80
„Häcker-Salat“ mit  Zwetschgenbaames und Rotweinzwiebeln oder mit Frischkäse im Sesammantel und Bärlauchpesto		11,80



SUPPEN

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Koriander und Chili	 Glutenfrei	 Laktosefrei	6,80
Klare Brotsuppe mit Schweinebauch und Bohnenkernen		 Laktosefrei	7,80





FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Petersiliencannelloni, geröstetem Apfel und Zitronen-Butter-Brösel			22,80
Blutwurstisotto mit fränkischen Räucherfischen, sautiertem Frühlingslauch und Rote Bete			19,80

FLEISCHGERICHTE

Geschmortes Rinderbäckchen in ROTHWein-Jus mit gebratenem Spitzkohl, Speckpflaumen und weißem Bohnenpüree	 Glutenfrei	 Laktosefrei	17,40
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Salatbouquet			18,50
Rosa gebratenes LANDURO Schweinefilet mit Karotten-Honig-Couscous, Austernpilzen und Bärlauchpesto			19,80
Kalbsrückensteak mit Orangenschaum, Schwarzwurzelgemüse und Zungenkroketten			21,80
Rosa Lammrückenfilet mit grünem Erbsencurry und gebratener Grießschnitte			24,80

VEGETARISCHE GERICHTE

 Kartoffel-Karottenrösti mit glasiertem Gemüse, Feldsalat und Orangen-Ingwercreme		14,40
Veggie-Burger -Austernpilz-Schnitzelchen auf Brioche- mit Gemüsechips, Mango, Kräutercreme, Kirschtomate und Rucola		14,90
Gemüse-Graupenrisotto mit geschmorter Roter Bete und Parmesan		13,80
 Salbei-Sellerieschnitzel mit Bohnentöpfchen und veganer Remoulade		13,80

NACHSPEISEN

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis	3,00
jede weitere Kugel	2,00
<i>Sorbet mit "Cuvée Brut" aufgegossen</i>	5,80
Crème Brûlée von der Kokosnuss mit Passionsfruchtsorbet und gebackener Ananas	8,00
Kleehofs „Armer Ritter“ vom Brioche mit Mandel-Karamelleis und Birnensafrankompott	8,00
Schokoladen-Pistazientarte mit fränkischem Sekteis und Zitrusfrüchtesalat	8,00
Kleehofs Käseauswahl mit Trauben und Früchtesenf	8,80

SEGAFREDO Kaffee

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

Edelsüße Tropfen

2012er Spätburgunder Auslese	
Weingut Höfling	5cl à 5,20
2012 Riesling Auslese	
Schloss Sommerhausen	5cl à 5,70