

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.

Unser „WIR-GEHEN-FREMD“ - Menü

Geräucherte Gänsebrust mit Artischocken-Olivensalat & Avocado-creme

10,50

0,1l 2014 Morellino di Scansano DOCG - Fattoria le Pupille, Toscana



„Bruschetta“ mit Rotbarbe & Garnele

12,00

0,1l 2016 Bio-Vernaccia di San Gimignano DOCG - F.lli Vagnoni, Toscana



Saltimbocca vom Seeteufel mit Spinatrisotto

24,00

0,1l 2015 Sauvignon *Festival* DOC - Cantina Meran Burggräfler, Alto Adige



Tiramisù mit Mokkaeis

8,00

5cl 2012 Spätburgunder Auslese *Blanc de Noir* - Weingut Höfling, Eußenheim, Franken



Menü in 4 Gängen à 49 €

4-Gänge-Weinreise à 18 €

Menü in 3 Gängen (ohne Bruschetta) à 40 €

3-Gänge-Weinreise à 14 €

Liebe Gäste, obwohl alle unsere Speisen aus marktfrischen Zutaten zubereitet werden, können darin dennoch allergieauslösende Lebensmittel enthalten sein.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei uns Service-Mitarbeitern. Unsere separate Allergiker-Speisekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den jeweiligen Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Für kleine Gärtner und Gärtnerinnen

Buchstabensuppe	2,50
Bandnudeln mit Rahmgemüse	4,50
Kleines Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln	9,50
Fischknusperli mit Kartoffelpüree	6,00
Kugel Eis	2,00
jeder weitere Kugel	1,50



Kleehof

in der Gästnerstadt



KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

☞	3erlei Brotaufstriche	3,00
☞	Lichtenfelser Bauernquark mit Frühlingszwiebeln	3,00
☞	Roter Linsensalat mit Datteln	3,50
☞	Zwetschgenbaames mit Rotweinzwiebeln	4,00
☞	Gebackener Frensdorfer Karpfen mit Sanddorn-Mayonnaise	4,50
☞	Lammpraline mit Gewürzjoghurt	4,50
☞	Artischocken-Knoblauchsüppchen	3,50
☞	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 fränkischem Bauernspargel 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

Spargel-Kokossuppe mit Koriander und Chili	 Glutenfrei	 laktosefrei	6,80
Rinderkraftbrühe mit rohem Frühlingsgemüse		 laktosefrei	7,80

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Petersiliencannelloni, geröstetem Apfel und Zitronen-Butter-Brösel			22,80
Kleehofs Flammkuchen mit Schmand, Speckwürfel, Lederers Räucheraal und Räucherforelle, Frühlingslauch und Tomate			15,80

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 Orangenschäum, Spargel-Erbсен-Gemüse und Zungenkroketten			21,80
Rosa Lammrückenfilet mit grünem Erbsencurry und gebratener Grießschnitte			24,80

Kleehof

in der Gästnerstadt 

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

Portion fränkischer Bauernspargel

mit gekräuterten Ofenkartoffeln und zerlassener Tomatenbutter
oder Sauce Hollandaise

16,50



Rohkost-Salatwrap
mit zweierlei Dips und Karottencouscous



12,80

NACHSPEISEN

Zum Naschen: 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis
jede weitere Kugel

3,00

2,00

Sorbet mit "Cuvée Brut" aufgegossen

5,80

Crème Brûlée von der Kokosnuss

mit Passionsfruchtsorbet und gebackener Ananas

8,00

Kleehofs „Armer Ritter“ vom Brioche

mit Mandel-Karamelleis und Birnen-Safrankompott

8,00

Schokoladen-Pistazientarte

mit Franken-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

Kleehof

in der Gästnerstadt 

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!

Die Vielfalt 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 Ihren Besuch mit einem „Schluck Franken“, mit einem unserer Aperitifs...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen,
Ihr Marco Mula mit Jessica Freiberg, Stefanie Lendner und Sabrina Aumüller.

Aperitifs und Winzersekt



„Frühlingserwachen“

Gin, Basilikum, Zitrone, Wild Berry

0,2l 4,20

Bamberger Süßholz – Spritz

„der“ Aperitif aus der Domstadt

0,2l 6,90

Trauben Pearls -alkoholfrei-

Weingut Höfling, Eußenheim

Spritziger Traubensaft vom Müller-Thurgau

0,1l 3,40
0,75l 18,00

2015 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut

Weingut Emmerich, Iphofen

Feinstes Perlage, hervorragend eingebundene Fruchtaromen

0,1l 4,90
0,75l 29,90

2015 Homburg Gössenheim „Pinot Cuvée Brut“

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Cuvée aus Spät- und Weißburgunder

Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren

0,1l 4,90
0,375l 16,90
0,75l 29,90

Unsere offenen Weißweine	0,2l	1,0l
2016 Müller-Thurgau – Qualitätswein trocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas	4,40	19,50
2016 Silvaner - Qualitätswein trocken VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Ein super Einstieg-Silvaner...einfach so oder zu hellem Fleisch und Fisch	5,40	21,50
	0,2l	0,75l
2016 „First Class“ Bacchus - Qualitätswein halbtrocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas	4,40	15,00
2016 Johanniter Qualitätswein trocken Weingut Hofmann, Ipsheim Kreuzung Riesling x Grauburgunder, leicht würziger Duft von Quitte und Stachelbeere Wunderbar zu unseren Tapas und zu unseren gebratenen Fischen	5,80	19,50
2015 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Spätlese trocken Weingut Emmerich, Iphofen Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahre alten Reben. Gehaltvoll, fruchtig, Aromen von Aprikose, Kiwi und Paprika. Passend zur Grünkohl-Vorspeise und zu unseren vegetarischen Gerichten	6,90	23,00
2016 Würzburger Bio-Silvaner Ortswein trocken VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Duft von grünem Apfel, Mirabelle; Kräuterwürze Korrespondierend zu hellem Fleisch und zum gebratenen Zander	7,50	25,50
2016 Bio-Riesling "aus dem FF" Ortswein trocken VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Feinfruchtig, rassig. Ein Riesling den man so in Franken kaum findet... Als Suppenbegleiter und zu den Räucherfischen	6,90	23,00
2016 Stettener Bio-Riesling Ortswein trocken VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Mandarinenschale, Limette und Zitronengras in der Nase Passend zum Wiener Schnitzel	7,50	25,50

Unsere offenen Weißweine	0,2l	0,75l
2016 Gössenheim Weißburgunder trocken Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Aroma von gelben Früchten und grünem Apfel, Mandelaroma im Gaumen Speisen: passend zum Kalbsrückensteak	6,90	23,00
2017 Sulzfelder Cyriakusberg Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Brennfleck, Sulzfeld Aromen von reifen Birnen, Mandeln und weicher Würze, elegante Säure Speisen: zum Landuro-Schweinefilet	6,90	23,00
2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc "S" trocken Weingut Hofmann, Ipsheim Sehr würzig, tolle Mischung aus Gemüse- und Fruchtaromen Speisen: vegetarische Gerichte wie unser Sellerieschnitzel	7,20	24,00
2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Gewürztraminer feinherb Weingut Hofmann, Ipsheim Duft nach gelben Früchten, Nektarinen, rote Rosen und Kiwi im Gaumen Ideal zu unserer Kalbsbries-Pastete und zum vegetarischen Rösti	6,40	21,00
2015 Riesling feinherb VDP.Weingut Schloss Sommerhausen Reifer Weinbergpfirsich, duftige Aprikose, sehr cremig Ideal zum Blutwurstrisotto & Räucherfischen	6,40	21,00
Unsere edelsüßen Weine	5cl	0,375l
2012 Eußenheimer First Spätburgunder Auslese Blanc de Noir Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Honig- und Dörrfrüchte-Aromen, lebendige Säure, sehr langer Nachhall Speisen: zu schokoladigen Desserts	5,20	27,00
2012 Sommerhäuser Riesling Auslese VDP-Weingut Schloss Sommerhausen Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Pfirsiche, vollmundig und cremig Speisen: zum „Armen Ritter“ ein Gedicht	5,70	29,50

Unser Rotling & unser Rosé 0,2l 0,75l

2016 „First Class“ Rotling Qualitätswein halbtrocken 5,20 17,00

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen
Empfehlung zu unseren Tapas oder einfach so zum Genießen!

2016 Mainstockheimer Hofstück Rosé - Qualitätswein trocken 5,90 20,00

Winzerhof Burrlein, Mainstockheim

Aus Blauburger-Trauben, fruchtig & leicht, Rosé-Genuss fürs ganze Jahr
Passend zu unseren Vorspeisen und zu unserem Veggie-Burger

Unsere offenen Rotweine 0,2l 0,75l

2015 Gössenheim Domina trocken 5,90 20,00

Weingut Höfling, Eußenheim

Aromen dunkler Beerenfrüchte & Gewürznoten von Wacholder, Pfeffer und Bitterschokolade
Passend zum Lammrückenfilet

2016 Mainstockheimer Hofstück Blauer Zweigelt trocken 6,20 20,00

Winzerhof Burrlein, Mainstockheim

würzig-pfeffrige Noten, Anklänge von Weichsel und Pflaumen
Passend zum Steak, aber auch einfach so...

2016 Wiesenbronn Blaifränkisch Bio-Ortswein trocken 7,20 24,00

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn

fruchtig, kräftig, zarte Pfeffernote
Passend zum Kalbsrückensteak

2016 Wiesenbronn Spätburgunder Bio-Ortswein trocken 7,20 24,00

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn

Bouquet nach dunklen Waldbeeren, samtig mild
Passend zum geschmortem Rinderbäckchen

2012 Merlot Qualitätswein trocken 7,70 25,50

Weingut Emmerich, Iphofen

2003 von Fam. Emmerich als einer der ersten fränkischen Merlot gepflanzt, kraftvoll, füllig, fast "schokoladig"
Zum Lammrücken ein Gedicht...

Weißweine in der Flasche	0,75 l
2016 „FREIRAUM“ Silvaner trocken	28,50
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf "Das Ergebnis von Toleranz und Zuversicht", Teamwork von Vater Rainer und Sohn Daniel Sauer Aromen von exotischen Früchten, an reifen Banane und Ananas erinnernd. Ein eleganter Silvaner, mit neuer Facette	
2016 Roter Silvaner -Bio- Ortswein trocken	29,50
VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Eine "Silvaner-Spielart", intensive gelbe Farbe, klare Frucht, stoffig, mineralisch	
2016 Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage trocken	29,50
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Bouquet mit feiner Kalkfrische. Aromen von reifer Birne und Quitte. Elegant mit anhaltender Mineralik	
2015 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken	24,00
Weingut Emmerich, Iphofen Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance	
2016 Escherndorfer Lump Riesling Erste Lage trocken	32,00
VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf Eleganz gepaart mit belebender Frische. Aromen von Pfirsich und Aprikose am Gaumen Die typische Mineralität des Muschelkalks spiegelt sich in diesem Wein deutlich wieder	
2015 Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer Spätlese	26,00
Weingut Emmerich, Iphofen Floraler Duft nach Rosenblüten, Litschi, typisch füllig-fruchtsüßer Traminer	
 Großes Franken - Große Silvaner - aus hochwertigsten Weinbergen	 0,75 l
2015 „Grenzstein“ - Stein Stetten - Silvaner trocken	36,00
Weingut Höfling, Eußenheim Aroma heller Früchte wie Apfel und Birne, etwas Holunder und Honig mit feinen rauchigen Noten. Anklänge von Heu und Kräutern. Muschelkalk-typische mineralische Nuancen mit schöner Säurestruktur. Viel Kraft und Fülle.	
2016 „L“ - Silvaner trocken	39,00
VDP.Weingut Rainer Sauer "L" wie Leidenschaft, aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump, eine Spätlese der Extraklasse! Von reifer Birne und getrockneter Aprikose geprägt. Durch seine Dichte hält er am Gaumen sehr lange an	
2016 VINZ - Alte Reben -Bio-Silvaner trocken	42,00
VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Aus ca. 50 Jahren alten Reben im Stettener Stein. Nuancen von Quitte, Mirabelle und weißer Schokolade in der Nase, Macadamia, Feuerstein und weißer Pfeffer am Gaumen: ein Silvaner mit Wucht!	
2016 Escherndorf "AM LUMPEN 1655" Silvaner Großes Gewächs trocken	52,00
VDP.Weingut Rainer Sauer Aus der parzellengenau abgegrenzte, mit 70% Hangneigung, rein nach Süden ausgerichtete Lage. Aprikose, gelbe Früchte, Birne, Mandeln, Heu und frische Kräuter in der Nase. Am Gaumen frisch, mineralisch, dazu würzig, füllig und saftig, mit langanhaltendem Abgang. "Der beste Silvaner Deutschlands" (Vinum Weinguide Deutschland 2018).	

Alter Fränkischer Satz - Das ungewöhnliche Geschmackserlebnis **0,75 l**

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 keltern. (Quelle: Slow Food Deutschland e.V.)

2015 "Altfränkischer Satz" Erste Lage trocken **34,00**

VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf
 Silvaner, Traminer und Riesling, aus dem Escherndorfer Lump
 Aromen von Litschi und reifer Birne, leichte Röstaromen, langer Abgang

2016 Q.E.D. - Gemischter Satz -Bio- trocken **32,00**

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 Riesling, Silvaner, Weißburgunder und Traminer
 sehr ausdrucksstark, kraftvoll, elegant

Gereifte Weißweine -

...aromatische, intensive, vielschichtige Weine, passend zu jeder Jahreszeit **0,75 l**

2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken **29,00**

Weingut Emmerich, Iphofen
 Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahren alten Reben würzig, wunderbare Kräuter-Aromen

2012 Escherndorfer Lump Silvaner trocken **34,00**

VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf
 saftig, traubig, Aromen von gelben, reifen Früchten. Der mineralische Sockel verleiht Spannung und Spiel, druckvoll am Gaumen, langer Abgang.

2010 Escherndorfer Lump Riesling Spätlese trocken **34,00**

VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf
 Ein saftiger Wein der die Mineralität des Muschelkalks wiederspiegelt.
 Seine Aromen erinnern an reifen Pfirsich und exotischen Früchten.

2011 Cuvée "H" Spätlese trocken **29,00**

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Silvaner, Weißburgunder, Riesling und Gewürztraminer harmonisch vereint.
 Aroma von reifer Birne, rauchig-erdige Töne, feiner Schmelz im Abgang.

2006 Auxerrois (natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot) Spätlese trocken **36,00**

VDP.Weingut Schloss Sommerhausen
 Frisch gekochte Mirabellenkonfitüre und reife Aprikose in der Nase,
 am Gaumen kräftig und dennoch weich und rund. Vanille, Kokos und leichte Röstaromen.

Rotweine in der Flasche 0,75l

<p>2009 "RUBIN" Domina Qualitätswein trocken (0,5l)</p> <p>Weingut Emmerich, Iphofen selektive Handlese, 12 Monate Barriqueausbau, vollmundig, komplex, gemäßigte Tannine feine Aromen von dunklen Beeren und Schokolade</p>	<p>26,00</p>
<p>2014 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken</p> <p>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder dunkelrot, Duft nach reifen Brombeeren, würzige Aromen, langer Abgang. Erstaunliches aus Franken!</p>	<p>32,00</p>
<p>2011 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken</p> <p>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn dunkelrot, beerige und würzige Aromen. Weichere, samtigere Tannine.</p>	<p>36,00</p>
<p>2014 First Eußenheim Spätburgunder trocken</p> <p>Weingut Höfling, Eußenheim Sattes Rubinrot im Glas, Aromen von Brombeeren, Schwarzkirsche und Dörripflaume, Cassis und Feige. Feine Gewürzaromen von Nelke, Pfeffer und Wacholder. Anklänge von Vanille und Bitterschokolade. Feine Tannine.</p>	<p>30,00</p>
<p>2015 Wiesenbronner Wachhügel Pinot Noir trocken</p> <p>Weingut Roth, Wiesenbronn Aus Gipskeuperboden, gehaltvoll und mineralisch Leuchtende, rote Farbe. Feine Frucht, würzig-elegant.</p>	<p>32,00</p>
<p>2015 Sulzfeld Spätburgunder Bio-Ortswein trocken</p> <p>VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld selektiv per Hand gelesene Trauben, kräftige Farbe, ausgeprägte feine Frucht mit typischen würzigen Aromen Konzentriert, mit feinem Tannin am Gaumen</p>	<p>40,00</p>
<p>2014 Kalbenstein Gambach Spätburgunder trocken</p> <p>Weingut Höfling, Eußenheim Kräftige rubinrote Farbe. Aromen saftiger Waldbeeren, dunkler Kirschen, Feige und Cassis. Gewürze vom schwarzen Pfeffer, Wacholder und Nelke. Anklänge von feinem Karamell und Bitterschokolade. Samtig, ausdrucksstark mit langem Nachhall, perfekte Tanninstruktur und fein abgestimmte Säure. Am Gaumen voluminös mit viel Schmelz und Kraft. 2. Platz FOCUS Premium Spätburgunder</p>	<p>52,00</p>

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.*