

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.



Genießen ohne Reue

Feiern im Kleehof

Ostern 2018

Degustationsmenü

FASTENZEIT

bei uns in der Gärtnerstadt
mit unserem

**„alkoholfreien
Fastenmenü“**

**Ob Geburtstag,
Hochzeit, Jubiläum
Kommunion
oder Konfirmation...**

Wir machen Ihr Fest
gerne zu etwas
Besonderem

**Auch 2018 freuen wir
uns auf Ihren Besuch
zum traditionellen
Osteressen**

Am Ostersonntag &
am Ostermontag
sind wir bereits
mittags für Sie da!

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

*das Besondere etwas,
zum Verschenken oder
selbst genießen*

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Abend bei uns!

Kristina Franzke
Küchenmeisterin

Marco Mula
Restaurantleiter

Gutscheine sind 24/7 Tage an unserer Hotelrezeption erhältlich.

Unser alkoholfreies Fasten-Menü 2018

Frischkäse-Zucchinirollchen
mit Rote Bete, getrockneten Aprikosen und Müslikrokant
10,50
Heimischer Apfelsaft & Rote Bete (3,00)



Zweierlei vom Blumenkohl
mit Limette, Chili und Spinatsalat
14,00
Assam-Kirsche-Drink (3,50)



Marinierte Kiwis, Aloe Vera-Joghurt
und Blutorangensorbet
8,00
Traubensecco rosé & Cranberry (4,50)



Menü in 3 Gängen à 30,00
mit alkoholfreier Getränkebegleitung à 40,00


*Liebe Gäste, obwohl alle unsere Speisen aus marktfrischen Zutaten zubereitet werden,
können darin dennoch allergieauslösende Lebensmittel enthalten sein.
Bei einer von Ihnen bekannten Unverträglichkeit sprechen Sie bitte unsere Küchenmannschaft direkt
an. Gerne bereiten wir für Sie ein frisches Alternativgericht zu.*

Kleehof

in der Gärtnerstadt



KLEEHOFS KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“

| | | | |
|---|--|---------------------------|-------|
| Ø | 3erlei Brotaufstriche | | 3,00 |
| Ø | Lichtenfelser Bauernquark mit Frühlingszwiebeln | Glutenfrei | 3,00 |
| Ø | Orangen-Fenchelsalat mit Oliven | Glutenfrei laktosefrei | 3,50 |
| Ø | Rieslingsüppchen mit Speckpflaume | Glutenfrei | 3,50 |
| Ø |  Zwetschgenbaumes mit Rotweinzwiebeln | Glutenfrei laktosefrei | 4,00 |
| Ø | Marinierte Flusskrebsschwänze mit Mango und Avocado | Glutenfrei | 4,50 |
| Ø | Mini Königsberger Klopse in Kapernsoße | | 4,50 |
| Ø | Tapas Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas | | 11,50 |

Zu allen Knabbereien reichen wir fränkisches Bauernbrot.




VORSPEISEN



| | | |
|--|------------|-------|
| Matjesfilet mit marinierten Linsen, Rote Bete und Koriandercreme | Glutenfrei | 10,80 |
| Gebackene Entenpraline mit Apfelstrudel, Rapunzel und schwarzer Nuss | | 12,80 |
| Küchlein vom Ziegenfrischkäse mit Rosinen-Walnuss-Paté und sautiertem Rotkohlsalat | | 12,80 |



SALATE

| | | |
|---|------------|-------|
| Kleiner Gärtnersalat | Glutenfrei | 4,80 |
| „Häcker-Salat“ mit  Zwetschgenbaumes und Rotweinzwiebeln oder mit eingelegtem Gärtnergemüse & Hüttenkäse | | 11,80 |



SUPPEN

| | | |
|--|--|-------------|
| Rote Bete Suppe mit Kreuzkümmelschaum |  Glutenfrei | 6,80 |
| Rinderconsommé mit Rohschinkenschmand |  Glutenfrei | 7,80 |

FISCHGERICHTE

| | | |
|---|--|--------------|
| Gekrätertes Jurataler Lachsforellenfilet in der Folie gegart mit Zitronenbutter, Graupenrisotto und Spinatsalat | | 19,90 |
| Gebrautes Skreifilet mit Lauchmaultaschen und Blutorangensoße | | 23,50 |

FLEISCHGERICHTE

| | | | |
|--|--|---|--------------|
| Wildragout mit Haselnussplätzchen, gebratene Pilze und Ofenpflaumen |  Glutenfrei |  laktosefrei | 17,80 |
| Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Salatbouquet | | | 18,50 |
| Wernsdorfer Kaninchenrückenfilet im Speckmantel mit geröstetem Rosenkohl, Zwiebelmarmelade und Semmelkloßtaler | | | 19,40 |
| Gegrilltes Kalbskotelett mit Honig-Maiscreme und buntem Bohnen-Süßkartoffeltöpfchen | | | 23,80 |
| Gebratener Rinderrücken von der deutschen Färse mit Ochsenmarkkruste, Kartoffel-Senfmousseline und wildem Brokkoli | | | 24,80 |

VEGETARISCHE GERICHTE



Salbei-Sellerieschnitzel mit „Joghurt-Remoulade“
und buntem Bohnen-Süßkartoffeltöpfchen



12,80

Gemüse-Graupenrisotto

mit geschmorter Roter Bete und Parmesan

12,80

Frühlingsröllchen mit Quark-Karottenfüllung

mit Grünkohlspinat, eingelegtem Eigelb und Sonnenblumenkernen

13,70



„Pulled Pilz“ mit geröstetem Tomatensandwich
Pastinakenpüree und wildem Brokkoli



14,90

NACHSPEISEN

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

3,00

2,00

Sorbet mit "Cuvée Brut" aufgegossen

5,80

Gefüllte Topfenknödel aus der Bröselschmelze

mit Pralinensoße und Mandarinenis

8,00

Trilogie von der Amarena-Kirsche

8,00

Schmorbirnenriegel mit Biersabayon und Haferrahmeis

8,00

Kleehofs Käseauswahl mit Trauben und Früchtesenf

8,80



und passend dazu ...unsere fränkischen edelsüßen Tropfen

2012 Eußenheimer First
Spätburgunder Blanc de Noir Auslese
Weingut Höfling
5cl à 5,20€

2012 Sommerhäuser
Riesling Auslese
Weingut Schloss Sommerhausen
5cl à 5,70

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!

Kleehof

in der Gästnerstadt 

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



| | | |
|---|----------------------------|------------------------|
| „Winterzauber“ – unser aktueller Bier-Aperitif | 0,2 l | 4,20 |
| Bamberger Süßholz – Spritz „der“ Aperitif aus der Domstadt | 0,2 l | 6,90 |
| Trauben Pearls -alkoholfrei- Weingut Höfling, Eußenheim Spritziger Traubensaft vom Müller-Thurgau | 0,1 l 0,75 l | 3,40 18,00 |
| 2015 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut Weingut Emmerich, Iphofen Feinstes Perlage, hervorragend eingebundene Fruchtaromen | 0,1 l 0,75 l | 4,90 29,90 |
| 2015 Homburg Gössenheim „Pinot Cuvée Brut“ Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Cuvée aus Spät- und Weißburgunder Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren | 0,1 l 0,375 l 0,75 l | 4,90 16,90 29,90 |

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Unsere offenen Weißweine | 0,2l | 1,0l |
| 2016 Bacchus - Qualitätswein halbtrocken | 4,40 | 19,50 |
| Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas | | |
| 2016 Müller-Thurgau – Qualitätswein trocken | 4,40 | 19,50 |
| Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas | | |
| 2016 Silvaner - Qualitätswein trocken | 5,40 | 21,50 |
| VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld Ein super Einstieg-Silvaner...einfach so oder zu hellem Fleisch und Fisch | | |
| | 0,2l | 0,75l |
| 2016 Johanniter Qualitätswein trocken | 5,80 | 19,50 |
| Weingut Hofmann, Ipsheim Kreuzung Riesling x Grauburgunder, leicht würziger Duft von Quitte und Stachelbeere Wunderbar zu unseren Tapas und zu unseren gebratenen Fischen | | |
| 2016 Blauer Silvaner Gutswein trocken | 6,90 | 23,00 |
| VDP.Weingut Schloss Sommerhausen Die "Urrebe" aller Silvaner; würziger als der "normale", dem Grünen Silvaner Tipp zur Entenpraline | | |
| 2016 Würzburger Bio-Silvaner Ortswein trocken | 7,50 | 25,50 |
| VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Duft von grünem Apfel, Mirabelle; Kräuterwürze Korrespondierend zu unseren vegetarischen Gerichten und zum gebratenen Skrei | | |
| 2016 Bio-Riesling "aus dem FF" Ortswein trocken | 6,90 | 23,00 |
| VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Feinfruchtig, rassig. Ein Riesling den man so in Franken kaum findet... Als Suppenbegleiter und zu heimischen Fischen | | |
| 2016 Stettener Bio-Riesling Ortswein trocken | 7,50 | 25,50 |
| VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg Mandarinenschale, Limette und Zitronengras in der Nase Passend zum Wiener Schnitzel | | |

Unsere offenen Weißweine 0,2l 0,75l

2016 Gössenheim Weißburgunder trocken 6,90 23,00
 Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aroma von gelben Früchten und grünem Apfel, Mandelaroma im Gaumen
 Speisen: passend zum Kaninchenrückenfilet

2016 Stettener Bio-Grauburgunder trocken 6,90 23,00
 VDP.Weingut am Stein - Ludwig Knoll, Würzburg
 Aromen von Honigmelone und Birne im Gaumen, elegante Säure
 Speisen: zur Ceviche vom Saibling

2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc "S" trocken 7,20 24,00
 Weingut Hofmann, Ipsheim
 Sehr würzig, tolle Mischung aus Gemüse- und Fruchtaromen
 Speisen: vegetarische Gerichte wie unser Sellerieschnitzel

2016 Ipsheimer Burg Hoheneck Gewürztraminer feinherb 6,80 22,00
 Weingut Hofmann, Ipsheim
 Duft nach gelben Früchten, Nektarinen, rote Rosen und Kiwi im Gaumen
 Ideal zu unseren Frühlingsröllchen und zum Ziegenfrischkäse

2015 Riesling feinherb 6,80 22,00
 VDP.Weingut Schloss Sommerhausen
 Reifer Weinbergpfirsich, duftige Aprikose, sehr cremig
 Ideal zum Matjesfilet

2007 Sommerhäuser Steinbach Rieslaner Spätlese fruchtsüß 7,90 27,00
 VDP.Weingut Schloss Sommerhausen
 Vollreifer Duft von Aprikosenmark, sehr füllig und mit langem Nachhall
 Für Liebhaber von fruchtigen Spätlesen und zu unserer Käseauswahl

Unsere edelsüßen Weine 5cl 0,375l

2012 Eußenheimer First Spätburgunder Auslese Blanc de Noir 5,20 27,00
 Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Honig- und Dörrfrüchte-Aromen, lebendige Säure, sehr langer Nachhall
 Speisen: zur Trilogie von der Amarena-Kirsche und zu schokoladigen Desserts

2012 Sommerhäuser Riesling Auslese 5,70 29,50
 VDP-Weingut Schloss Sommerhausen
 Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Pfirsiche, vollmundig und cremig
 Speisen: zu den Topfenknödel und zum Schmorbirnenriegel

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 zum Kalbskotelett

Unsere offenen Rotweine 0,2l 0,75l

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...

2015 Sulzfelder Maustal Domina trocken 6,50 21,00
 Weingut Brennfleck, Sulzfeld
 von intensiver Frucht geprägt, mit Anklängen von Zartbitterschokolade
 Passend zum Wild

2016 Wiesenbronn Blaufränkisch Bio-Ortswein trocken 7,20 24,00
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 fruchtig, kräftig, zarte Pfeffernote
 Passend zum Wachtel-Duett und zum Kalbskotelett

2016 Wiesenbronn Spätburgunder Bio-Ortswein trocken 7,20 24,00
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 Bouquet nach dunklen Waldbeeren, samtig mild
 Passend zum "Pulled Pilz" und zum Rinderrücken

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 Wildragout ein Gedicht

Weißweine in der Flasche 0,75 l

- 2015 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Spätlese trocken** **26,00**
 Weingut Emmerich, Iphofen
 Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahre alten Reben. Cremig, sehr vollmundig, mit zarter Würze
- 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
- 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!
- 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 Sommeracher Katzenkopf Scheurebe „S“ trocken** **29,50**
 Weingut Otmar Zang, Sommerach
 Intensives Aroma nach Johannisbeere, Stachelbeere und etwas Grapefruit
 Schöne Saftigkeit mit animierender, moderater Säure. Langer Abgang mit trockenem Finish
- 2015 Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer Spätlese** **26,00**
 Weingut Emmerich, Iphofen
 Floraler Duft nach Rosenblüten, Litschi, typisch füllig-fruchtsüßer Traminer

Alter Fränkischer Satz - Das ungewöhnliche Geschmackserlebnis

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.)

0,75 l

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

NEU: Reife Weißweine

...wärmende, intensive Weine, passend zur kalten 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

32,00

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 Spätlese trocken

36,00

VDP.Weingut Schloss Sommerhausen

natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot, in Franken einzig in diesem Weingut angebaut.

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 |
| 2009 "RUBIN" Domina Qualitätswein trocken | (0,5l) | 26,00 |
| Weingut Emmerich, Iphofen selektive Handlese, 12 Monate Barriqueausbau, vollmundig, komplex, gemäßigte Tannine feine Aromen von dunklen Beeren und Schokolade | | |
| 2014 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken | | 32,00 |
| VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder dunkelrot, beerige und würzige Aromen, Erstaunliches aus Franken. | | |
| 2011 Wiesenbronn Acolon Bio-Ortswein trocken | | 34,00 |
| VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder dunkelrot, beerige und würzige Aromen, weichere, samtigere Tannine als der 2014er. | | |
| 2015 Sulzfeld Spätburgunder Bio-Ortswein trocken | | 40,00 |
| 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 | | |
| 2012 Klingenberg Spätburgunder „R“ trocken | | 48,00 |
| VDP.Weingut Stadt Klingenberg - Benedikt Baltus Holz- und Kräutertöne, Lorbeerblatt und Wacholder aber auch Beeren, Nüsse und Lebkuchengewürz Der Buntsandsteinboden gibt diesem Wein seine Komplexität und sein Tiefgang | | |

*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*