

# Kleehof

in der Gästnerstadt 

## 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.



*Unser Gärtla*



*Kulinarische Safari durch Afrika*



*Wussten Sie schon,*



*Schulanfang*

**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

... dass unser  
KLEEHOF nur wenige  
Gehminuten vom  
Bamberger  
Standesamt entfernt  
ist?

Gerne öffnen wir für  
Sie bereits am Mittag.

Zum Schulanfang  
**Dienstag**  
**11. September**  
auch mittags geöffnet

Den ABC-Schützen  
laden wir auf ein  
Gericht aus unserer  
Kinderkarte und ein  
Freigetränk ein

**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.*

## KLEEHOF'S KLEINE KNABBEREIEN „im Tapas-Stil“



	3erlei Brotaufstriche		<b>3,50</b>
	Lichtenfelser Bauernquark mit Frühlingszwiebeln	 Glutenfrei	<b>3,00</b>
	Eingelegter Handkäse mit Kräutern und Tomaten	 Glutenfrei	<b>3,50</b>
	 Zwetschgenbaames mit Erdbeerchutney	 Glutenfrei	<b>4,00</b>
	Jurataler Rauchforellenmousse mit Rotling-Gelée	 Glutenfrei	<b>4,50</b>
	Tafelspitz-Rillettes auf Bauernbrot mit Meerrettich		<b>4,50</b>
	Spargel-Basilikumsüppchen	 Glutenfrei	<b>3,50</b>
	Tapas Trilogie – 3 Überraschungs-Tapas		<b>11,50</b>

*Zu allen Knabberereien reichen wir fränkisches Bauernbrot.*

## VORSPEISEN

<b>Gebratene Brust und Ravioli von der Wachtel</b> mit Blütenjus, Parmesan und Wildkräutern	<b>14,00</b>
<b>Roh marinierter Jurataler Saibling und Gartenhabarber</b> mit Frisée-Salat und Vanillebrösel	<b>12,80</b>
<b>Spargelsülze mit Kerbeleis,</b> Spargel-Mandelkrokant und getrockneten Tomaten	<b>12,80</b>

## SALATE

<b>Kleiner Gärtnersalat</b>  Glutenfrei	<b>4,80</b>
<b>„Häcker-Salat“</b> mit  Zwetschgenbaames und Erdbeerchutney oder mit eingelegtem Spargel und Erdbeerchutney	<b>11,80</b>

## SUPPEN

**Erdbeer-Gazpacho** mit kleinem Rindertatar  
oder mit Parmesanchip



**6,80**

**Kleehofs klarer Fischeintopf** mit Safran



**7,50**

## FISCHGERICHTE

**Gebackene Maischolle**

mit Kartoffel-Mairübensalat und Sanddornmayonnaise

**17,90**

**Pochiertes Jurataler Saiblingsfilet** mit Zitronengrasschaum,  
Brennnessel-Frühlingsröllchen und gebratenen Shiitake-Pilzen

**20,80**

## FLEISCHGERICHTE

**Wiener Kalbsschnitzel**

mit Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Salatbouquet

**18,50**

**Lammhüfte am Spieß**

mit Tomatengnocchi, Blattspinat und Minzbutter

**18,80**

**Wernsdorfer Kaninchenrückenfilet** im Kräutermantel

mit Tagliarini in Mandelpesto und Staudensellerie

**19,80**

**Rumpsteak von der deutschen Färse**

mit Kohlrabi-Kartoffelstampf und Estragonradieschen



**22,80**

**Gebratenes Kalbsfilet** und gebackenes Kalbsbries




mit Holunderblütenrahm,

Karotten-Kartoffelcreme und geröstetem Spargel




**26,80**

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Allerlei von Frühlingsrüben</b> - Karottencrumble , Essigrübchen, Karotten-Orangencreme, gebackener Kohlrabi		<b>14,50</b>
<b>Veggie-Burger mit Kopfsalatherz in Joghurtdressing</b> Austernpilz-Schnitzelchen auf Brioche mit Mango, Kräutercreme, Kirschtomate, Rucola		<b>13,90</b>
<b>Portion Hallstadter Bauernspargel</b> mit gekräuterten Ofenkartoffeln und zerlassener Butter <i>oder</i> Sauce Hollandaise	 Glutenfrei	<b>16,50</b>
 <b>Vegane Tagliarini</b> in Sesam und Chili mit Tempeh und Frühlingsgemüse	 Laktosefrei	<b>13,50</b>

## NACHSPEISEN

<b>Zum Naschen:</b> 1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis		<b>3,00</b>
jede weitere Kugel		<b>2,00</b>
<i>Sorbet mit "Cuvée Brut" aufgegossen</i>		<b>5,80</b>
<b>Rhabarber-Quarktarte</b> mit Vanille-Basilikum-Eis und Himbeergelée		<b>8,00</b>
<b>Geeistes Schokoladentörtchen</b> mit Holunderblütenkrapfen und Fruchtsoße		<b>8,00</b>
<b>Gebrannte Mandelcreme</b> mit Rotwein-Erdbeersorbet und marinierten Erdbeeren	 Glutenfrei	<b>8,00</b>
<b>Kleehofs Käseauswahl</b> mit Trauben und Früchtesenf		<b>8,80</b>

## 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