

# Kleehof

*in der Gärtnerstadt*



**Genussregion Oberfranken  
Die Gärtnerstadt mit allen Sinnen erleben  
- Kulturgenuß trifft Genusskultur -**

## **Jahreszeiten Menüs**

### **Das Frühlingshafte**

Spargelkremsuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Wildkräuterbutter,  
Bamberger Hörnla-Pilz-Geröstel und kleinem Gemüsegrätla  
oder

Blattspinat-Kartoffelstrudel mit Rieslingschaum,  
geschmorte Gärtner tomates und roter Zwiebelmarmelade

\*\*\*

Holunderblüten-Quark-Tiramisu mit Erdbeersalat

### **Das Sommerliche**

Variation von der Gärtner tomate mit Basilikumsorbet und fränkischem Bauernbrot

\*\*\*

Brust vom Landhuhn vom Bauer Jürgen, Meedensdorf mit  
Bamberger Spitzwirsing und Wickelkloß

oder

Fränkischer Schafskäse im Zucchini mantel  
mit Salbeisoße und Tomatenmarmelade

\*\*\*

Beerenparfait mit weißem Schokoladenmousse



# Kleehof

*in der Gärtnerstadt*



## Das Herbstliche

Klare Bamberger Brotsuppe mit Zwetschgenbaames

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf süß saurem Kürbisgemüse  
und Bamberger Hörnchen

oder

Wirsing-Linsen-Roulade

\*\*\*

Birnenvariation mit Süßholz

## Das Winterliche

Bamberger „Häckersalat“ mit Zwetschgenbaames und Dörrobstchutney

\*\*\*

Im Wiesenheu geschmorte Lammschulter mit Blattspinat,  
Knoblauchnocchi und Tomatenvinaigrette

oder

Bamberger Hörnla-Pilzgulasch in der Paprika mit Kümmelkrokant

\*\*\*

Quarkstrudel mit Rauchbiereis

Alle Menüs beinhalten einen Apero und Bamberger Wasser

Dr. Skantze KulturErlebnis Bamberg & Architektur Führungen Bamberg/ Lore Kleemann  
in Zusammenarbeit mit dem Restaurant Kleehof in der Gärtnerstadt

