

Kleehof

in der Gärtnerstadt



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

Jahreszeiten Menüs

Das Frühlingshafte

Spargelkremesuppe

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

