



Menü

Carpaccio vom Chianina Rind aus der Toscana mit Piniencrunch,
24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano und knusprigem Rucola **G, L**
- Carpaccio of tuscany chianina beef with pine seed crunch,
24-month dry aged parmigiano reggiano and crispy rucola –



Spanische Mandelsuppe mit gerösteter Chorizo **G, L**
- Spanish almond soup with roasted chorizo sausage –



Loup de mer vom Grill auf einer Karotten-Mousseline
und Sauce Vierge **F, S, L**
- Grilled sea bass with carrot mousseline and sauce vierge –



Sorbet von Granatapfel und Eukalyptus
parfümiert mit „Grüner Fee“ **F, S, G, L**
- Sherbet of pomegranate and eucalyptus scented with green fairy –



Saltimbocca vom Iberico Rücken, dem spanischen Eichelschwein, auf Marsalaglace mit
Lasagne von Aubergine, Paprika und Zucchini, dazu Safrangnocchi
- Saltimboca of iberico pork loin with marsala sauce, lasagne of aubergine, bell pepper, zucchini and saffron gnocchi –








Tiramisu von feinsten belgischer Callebaut Ruby Schokolade
mit Erdbeer-Basilikum Eis **S**
- Chocolate tiramisu with strawberry basil ice cream –


oder

Crêpe Suzette, klassisch, mit Vanilleeis und Schlagsahne **S**
(flambiert am Tisch) für zusätzlich € 8,50



3erlei Käse vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

7-Gang-Menü	134,80	 96,00
6-Gang-Menü (ohne Käse) - without cheese -	114,30	 76,00
5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) - without sherbet and cheese -	97,00	 59,00
4-Gang-Menü (ohne Sorbet, Zwischengericht und Käse) - without sherbet, warm starter and cheese -	83,00	 44,00
3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang und Dessert) - soup, main dish and dessert –	59,20	 21,00

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023



Unsere Wein- & Bierbegleitung

2021 Grauer Burgunder

trocken, feine Fruchtaromatik
elegant mit erfrischender Säure
Hallburger Gutswein, Graf von Schönborn
Volkach, Franken

Kellerbier

Thomann, Wiesen

2020/2021 Sauvignon Blanc Pouilly Fumé

trocken, Aromen von reifen gelben Früchten,
runde und frische Akzente
AOC, Domaine del la Tuilerie, Loire, Frankreich

Hefeweizen

Leikeim, Altenkunstadt

2019/2020 Le Crosare Ripasso

Rotweincuvée aus Corvina, Rondinella
und Molinara
trocken, körperreich und intensiv
DOC, Weingut Lenotti, Valpolicella, Italien

Jubiläumsbier

Günther Bräu, Burgkunstadt

Sherry Pedro Ximenez, sweet

Bodegas Gutiérrez Colosia
Südwein, sanft und süß im Geschmack

Loffelder Dunkel,

Staffelbergbräu, Loffeld

2019 Rieslaner Fervor Oloris

Beerenauslese
VDP Weingut zur Schwane,
Volkach, Franken

„Betthupferl“ Rotbier

Staffelbergbräu, Loffeld

Wein je 0,1l

- wine -

3-Gang	29,00
4-Gang	29,00
5 & 6-Gang	35,50
7-Gang	39,50

Bier je 0,2l

- beer -

3-Gang	14,60
4-Gang	14,60
5 & 6-Gang	16,50
7-Gang	20,10



Vorspeise

- Starter -

Carpaccio vom Chianina Rind aus der Toscana mit Piniencrunch,
24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano
und knusprigem Rucola **G, L**

- Carpaccio of tuscan chianina beef with pine seed crunch,
24-month dry aged parmigiano reggiano and crispy rucola -

24,80  18,00

Die Chianina Rind ist die größte Rinderrasse der Welt. Bereits auf Darstellungen der Etrusker finden sich die porzellanweißen Chianina-Rinder und schon Plinius der Ältere hat sie erwähnt. Sie sind die älteste Rinderrasse Italiens. Chianina-Rinder stammen ursprünglich aus der Toscana, Umbrien und den Marken in Mittelitalien. Der Name Chianina leitet sich vom Chiana-Tal in der Toscana ab.


Suppe

- Soup -

Spanische Mandelsuppe mit gerösteter Chorizo **G, L**

- Spanish almond soup with roasted chorizo sausage -

11,80  3,00

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023



Zwischengericht

- Warm starter -

Loup de mer vom Grill auf einer Karotten-Mousseline
und Sauce Vierge **F, S, L**

- Grilled sea bass with carrot mousseline and sauce vierge -

21,80

 16,00

Sorbet

- Sherbet -

Sorbet von Granatapfel und Eukalyptus
parfümiert mit „Grüner Fee“ **F, S, G, L**


- Sherbet of pomegranate and eucalyptus scented with “green fairy” -

10,80

 2,00

La Fee Verte – Die grüne Fee

Schon in der Antike war die therapeutische Wirkung von Wermut bekannt. So wurde beispielsweise schon damals Wein mit Wermut versetzt. Absinthe, wie wir ihn heute kennen, wurde in der Schweiz erfunden. Besonders die Boheme liebte dieses Getränk, aber auch in allen anderen Gesellschaftsschichten erfreute sich der Absinthe enormer Popularität. Auf der ganzen Welt war die grüne Fee in den 1920ern am beliebtesten. Doch bereits 1860 galt das Trinken von Absinthe zwischen 17 Uhr und 19 Uhr als chic und so etablierte sich in Frankreich „heure verte“ – die grüne Stunde.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023



Hauptgerichte

- Main dishes -

Saltimbocca vom Iberico Rücken, dem spanischen Eichelschwein, auf Marsalaglace mit Lasagne von Aubergine, Paprika und Zucchini, dazu Safrangnocchi


- Saltimboca of iberico pork loin with marsala sauce, lasagne of aubergine, bell pepper, zucchini and saffron gnocchi -

39,80

 22,00

Chateaubriand mit gegrillter „Obsi Blue“ Garnele, ab 2 Personen für Sie am Tisch tranchiert, Sauce Bearnaise, sautierter Lauch und Rosmarinkartoffeln ^G


- Surf & turf of beef fillet and grilled “Obsi Blue” prawn with bearnaise sauce, sauted leek and rosemary potatoes -

101,90 für 2 / 52,50 für 1  50,90/ 27,00

89,40 für 2 / 47,30 für 1  38,40/ 21,80 ohne Garnele

- without prawn -

Die Blaue Garnele oder „Obsi Blue“, gilt in der französischen Küche als wahre Delikatesse. Diese absolute Rarität wächst komplett biologisch und ausschließlich in der größten Meerwasserlagune der Welt, die zudem UNESCO-Weltkulturerbe ist und in Neukaledonien liegt (im süd-westlichen Pazifik). Diese ist vom zweitgrößten Riff der Welt umgeben.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023




Dessert

- Dessert -

Tiramisu von feinsten belgischer Callebaut Ruby Schokolade
mit Erdbeer-Basilikum Eis ^S

- Chocolate tiramisu with strawberry basil ice cream -

15,80  4,00

Crêpe Suzette, klassisch, mit Vanilleeis und Schlagsahne ^S
(flambiert am Tisch)

- Crêpe Suzette with vanilla ice cream and whipped cream -

19,50  8,50

**Eigentlich schon satt
aber trotzdem Lust auf etwas kleines Süßes?**


- Actually, already full but still fancy something little sweet? -

3 Pralinen aus der Lauenstein Confiserie

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein -

5,40

Die Geschichte der oberfränkischen Lauenstein Confiserie ist seit 1901 geprägt von der Liebe zum Genuss und einem starken Unternehmergeist. Einem Unternehmergeist, der es schaffte, aus einer regionalen, gläsernen Manufaktur in der Fischbachmühle eine internationale Confiserie zu erschaffen. Und diese Confiserie arbeitet noch heute und täglich mit dem gleichen Versprechen: Leidenschaft zur Perfektion in Schokolade.

 Unsere Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023



Käse für Gourmet

- Gourmet selection of cheese -

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

- From Maître Affineur Waltmann -

Dreierlei vom Wagen

- Three kinds of various cheese -

18,50  6,00

Sechserlei vom Wagen

- Six kinds of various cheese -


22,20  10,00

Der Maître fromager affineur (aus dem Französischen) ist ein Spezialist zur Veredelung von Käse. Diese Bezeichnung ist kein offizieller Titel, jedoch die höchste Auszeichnung, die in der Gilde der Käser vergeben wird. Weltweit gibt es weniger als einhundert Maître fromager affineurs. In Frankreich führen derzeit nur sieben Personen den Titel eines Maître fromager affineur. In Deutschland sind es deren fünf, und in der Schweiz gibt es nur einen.

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem, wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs- und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum. Kompetenz seit mehr als 35 Jahren vom Maître Affineur Waltmann aus dem fränkischen Erlangen.

Wir servieren Ihre Käseauswahl mit ofenfrischem Weißbrot und Feigensenf.

Kontrollstellennummer DE-ÖKO-001

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333-0 · info@v-scheffel.de · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel

Stand: 04/2023