



Vorspeisen

- starters -

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Salatbouquet ^{S, G}

- *Caramelized goat cream cheese with salad* -

14,50

Tranchen vom hausgebeizten Loup de Mer

an Salat von roten Linsen ^{L, F, G}

- *Tranches of house-pickled Loup de Mer with salad of red lentils* -

15,50

Suppen

- soups -

Cappuccino von der Romatome und Bergamotte ^{S, G}

- *Cappuccino of tomatoes and bergamot* -

10,50

Lavendelcremesüppchen mit Wachtelpraline ^{S, F}

- *Lavender cream soup with quail-chocolates* -

11,50

Warme Vorspeisen

- warm starters -

Gebratene Jakobsmuscheln auf warmem Meeresalgensalat ^F

- *fried scallops on warm salad of seaweed* -

17,50

Sepia-Pasta mit Tomaten-Basilikum-Confit ^{S, F, L}

- *Sepia-pasta with tomato-basil-confit* -

16,50

„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



Fleischgerichte

- main dishes -

**Kotelett und geschmorte Keule vom Lamm
auf Saubohnen mit Gewürzcouscous ^L**

- Cutlet and braised haunch of lamb on broad beans with spiced couscous -
36,50

**Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein
an Karottenpürree und gebratenen Salbeignocchis**

- Braised cheeks of Iberian pork with carrot puree and roasted sage gnocchi -
29,50

**Surf & Turf von Rinderfilet und Langustenschwanz
mit Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln und glasiertem Lauch ^{S, F}**

- Surf & turf of beef filet and crawfish tail with bearnaise sauce, rosemary
potatoes and glazed leek -
49,00

ohne Languste/ without crawfish

39,00

Als Chateaubriand mit ganzer Languste für 2 Personen

- As chateaubriand with whole crawfish for two -

44,50 pro Person

ohne Languste/ without crawfish

37,00 pro Person

„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



Fischgerichte

- fish dishes -

Im Ganzen gegarte Dorade mit Kalamata-Oliven,
Zucchini und Tagliolini ^L

- Fried gilthead with Kalamata olives, zucchini and tagliolini -
32,50

Thunfisch im schwarzen Sesammantel mit Safranrisotto,
sautierte Kirschtomaten und Basilikumschaum ^F

- Tuna wrapped in black sesame with saffron risotto,
sautéed cherry tomatoes and basil foam -
36,50

Sie leben vegetarisch oder vegan? Kein Problem! ^{Vegi}

Sagen Sie uns was Ihnen aus unserer Karte gefällt,
das Küchenteam zaubert Ihnen daraus ein wunderbares Gericht.

- Do you live vegetarian or vegan? No problem. Let us know what you like on
our menu, the kitchen team will create a wonderful dish for you -



Sorbet, Dessert & Käse

- sherbet, dessert & cheese -

Zitronensorbet getoppt mit Aperol-Spritz ^{S, F, G, L}

- Lemon sherbet topped with Aperol and sparkling wine -
8,50

Caipirinha-Parfait mit Aloe Vera und gerösteten Pinienkernen ^{S, G}

- Caipirinha parfait with aloe vera and roasted pine nuts -
10,50

Mascarponecreme mit Orangen im Schokomantel
auf Granatapfel-Minz-Salat und Limoncellospiegel ^S

- Mascarpone cream with oranges and wrapped with chocolate
on pomegranate mint salad and lemoncello -
10,50

3 Pralinen aus der Confiserie Lauenstein

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein -
3,90

Dreierlei

Exklusive Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

- Exclusive selection of three cheeses from Maître Affineur Waltmann -
9,50

Sechserlei

Exklusive Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

- Exclusive selection of six cheeses from Maître Affineur Waltmann -
14,50

Sie leben vegetarisch oder vegan?

*Kein Problem. Sagen Sie uns was Ihnen aus unserer Karte gefällt, das Küchenteam
zaubert Ihnen daraus ein wunderbares Gericht!*

„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



Menü 1

Karamellierter Ziegenfrischkäse
auf Salatbouquet ^{S, G}

- *Caramelized goat cream cheese with salad* -

*

Lavendelcremesüppchen mit Wachtelpraline ^{S, F}

- *Lavender cream soup with quail-chocolates* -

**

Sepia-Pasta mit Tomaten-Basilikum-Confit ^{S, F, L}

- *Sepia-pasta with tomato-basil-confit* -

Geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein
an Karottenpürree und gebratenen Salbeignocchis

- *Braised of the Iberian pork with carrot puree
and roasted sage gnocchi* -

Mascarponecreme mit Orangen
im Schokomantel auf Granatapfel-Minz-Salat und
Limoncellospiegel ^S

- *Mascarpone cream with oranges
and wrapped with chocolate
on pomegranate mint salad and lemoncello* -

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Zwischengericht) 49,50

- 3-course menu: Soup, main course, dessert –

5-Gang-Menü/ 5-course menu 79,50

Unsere Weinempfehlung

je 0,1 l

2015er Riesling
VDP.Ortsweil
Weingut Zur Schwane,
Volkach, Franken

2015er Scheurebe
VDP.Ortswein
Juliusspital, Würzburg,
Franken

2011er
Brunello di Montalcino
Tenuta Friggiali,
Toskana

2013er Fervor Oloris
Silvaner, Beerenauslese
VDP Weingut
Zur Schwane, Volkach

Kaffee oder Espresso

Wein zum Menü

- accompanying wine -

3-Gang-Menü 22,50

5-Gang-Menü 31,50



Menü 2

Tranchen vom hausgebeizten Loup de Mer
an Salat von roten Linsen ^{L, F, G}

- Tranches of house-pickled Loup de Mer
with salad of red lentils -

*

Cappuccino von der Romatome und Bergamotte ^{S, G}

- Cappuccino of tomatoes and bergamot -

**

Gebratene Jakobsmuscheln auf warmen Meeresalgensalat ^F

- fried scallops on warm salad of seaweed -

Zitronensorbet getoppt mit Aperol-Spritz ^{S, F, L, G}

- Lemon sherbet topped with Aperol and sparkling wine -

Thunfisch im schwarzen Sesammantel mit Safranrisotto,
sautierten Kirschtomaten und Basilikumschaum ^F

- Tuna wrapped in black sesame with saffron risotto,
sautéed cherry tomatoes and basil foam -

Caipirinha-Parfait mit Aloe Vera und gerösteten Pinienkernen

- Caipirinha parfait with aloe vera and roasted pine nuts -

Exclusive Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

- Exclusive selection of cheese from Maître Affineur Waltmann -

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang, Sorbet und Käse) 69,00

- Starter, soup, main course and dessert -

5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) 87,50

- Starter, soup, warm starter, main course and dessert -

7-Gang-Menü 103,00

Unsere Weinempfehlung

je 0,1 l

2015er Weisser
Burgunder, Kabinett
Kohlmann-Scheinhof,
Karlstadt, Franken

2013er Silvaner
VDP.Ortswein
Weingut Zur Schwane,
Volkach, Franken

2014er Riesling
Großes Gewächs
VDP.Steilage
Escherndorfer Lump
Weingut Brennfleckl,
Sulzfeld, Franken

Weißer Portwein (5 cl)

2011er Enira
Graf Stephan von
Neipperg, Bulgarien

Espresso oder Kaffee

Wein zum Menü
4-Gang-Menü 19,50
5-Gang-Menü 25,80
7-Gang-Menü 32,50

„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