

*Frühlingsgerichte im Kurhotel an der  
Obermaintherme  
08. März bis 02. Mai 2010*



*Kalte Vorspeisen*

*- Cold starters and entremets -*

*Feine Matjesfilets auf Apfel-Couscous  
mit Curryschaum und Vollkornbrot  
- Soused herring on apple-couscous  
with curry-foam and wholemeatbread -*

€ 10,00

*Duett von geräucherter Entenbrust und Schweinefilet  
auf Sellerie-Apfelsalat, mit gehackten Nüssen und frischem Baguette <sup>1,3</sup>  
- Smoked breast of duck and fillet of pork  
on celery-apple-salad with minced nuts and fresh baguette -*

€ 11,00

*Suppen*

*- soups -*

*Pikante asiatische Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Frühlingslauch  
- Spicy asian beef broth with sliced vegetable and spring onions -*

€ 4,00

*Cremesuppe von der Brunnenkresse  
mit Kartoffelstroh  
- Creamy watercress soup with potatoe straw -*

€ 4,00

*Warme Vorspeisen*

*- Entremets -*

*Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Mangold,  
verfeinert mit Sesam und Creme fraîche  
- Fried scallops with lukewarm spinach beets,  
refined with sesam and crème fraîche -*

€ 12,00





## Salate

- salad plates -

Kleiner oder großer Salat vom Buffet mit Dressing Ihrer Wahl <sup>1,4</sup>  
- Small or large salad plate from the buffet with dressing of your choice -

€ 4,00 / € 7,80

Frühlingssalat mit verschiedenen Blattsalaten,  
Kräuterrahmdressing und gebratenen Pilzen,  
vollendet mit gerösteten Sonnenblumenkernen <sup>1,2</sup>  
- Springtime salad with various leaf-salad,  
creamy herb dressing and fried mushrooms served with sunflower seeds -

€ 12,00

Große bunte Salatvariation mit Joghurd dressing,  
Croutons und in Knoblauch gebratene Garnelen  
- Large Salad with yoghurt dressing, croutons and prawns fried in garlic -

€ 13,00

## Fleischgerichte

- Meat dishes -

Schweinerückensteak vom Grill mit Speck und Zwiebeln,  
glacierten Fingermöhrrchen und gebratenen Rosmarinkartoffeln  
- Grilled saddle of pork with bacon and onions, glazed carrots and fried rosemary potatoes -

€ 13,00

Gebratene Hähnchenbrust mariniert  
mit Paprika und Basilikum,  
auf Kohlrabigemüse und Tagliatelle  
- Fried chicken breast marinated with  
paprika and basil, cabbage turnip and noodles -

€ 15,00

Gebratenes Lammrückenfilet auf Knoblauch-Rosmarinjus,  
dazu Ratatouille und Dauphinekartoffeln  
- Fried saddle of lamb on garlic-rosemary-gravy, served with ratatouille and dauphine potatoes -

€ 16,00

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken, flambiert mit Calvados,  
an Champignonsauce, dazu Mandelbrokkoli und Kräuterris  
- Sliced saddle of calf, flambéed with calvados,  
on mushrooms sauce, served with almond broccoli and herbal rice -

€ 17,50





## *Fischgerichte*

- Fish dish -

*Sauerbraten vom Kabeljau in leichter Senfsauce,  
dazu Paprikastreifen und gebratene Kartoffelscheiben <sup>1</sup>*  
- Marinated, steamed codfish in a light mustard sauce,  
with stripes of sweet pepper and fried slices of potatoes -

€ 14,50

*Bachsaiibling aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle,  
im Ganzen gebraten,  
mit Salzkartoffeln, flüssiger Butter und kleinem Salat*  
- Local brook trout with boiled potatoes,  
melted butter and a small salad from the salad bar -

€ 15,00

*Gebratene Lachstranche auf Fenchel-Lauchgemüse,  
mit Dillsauce und schwarzen Nudeln*  
- Fried slice of salmon on fennel-leek-vegetable,  
served with dill sauce and black noodles -

€ 16,50

*Sous Vide vom Steinbutt mit Silvanersauce,  
gegrillten Auberginen und Duftreis*  
- Vacuum cooked turbot in franconian wine sauce  
with grilled eggfruit and basmati rice -

€ 17,50

## *Vegetarische Gerichte und Pasta*

- Vegetarian dish and pasta -

*Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern*  
- Fried potatoe noodles with vegetables and fresh herbs -

€ 9,00

*Spaghetti in Pesto und Olivenöl geschwenkt,  
dazu Tomatenwürfel und Shrimps*  
- Noodles flavoured in pesto and olive oil, with diced tomatoes and shrimps -

€ 10,00





## Dessert & Eis

- Desserts & sundaes -

### Rosmarin Panna Cotta mit gebratenem Pfirsich und Himbeeren

- Rosemary panna cotta (cooked cream)  
with fried peach and raspberries -

€ 6,50

### Variation vom Fruchtsorbet an saisonalem Obst getoppt mit Schaumwein aus der Sektkellerei Geldermann

- Variation of sherbets with seasonal fruits  
topped with sparkling wine -

€ 7,50

### Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Bauernbrot <sup>1</sup>

- Choice of cheese with fig-mustard and bread -

€ 7,00

## Unsere Klassiker

- the „basics“ -

Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis <sup>3/4/5/6</sup> € 4,50

- Iced coffee with a ball of vanilla ice cream -

Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis <sup>3/4/5/6</sup> € 4,50

- Iced chocolate with a ball of vanilla ice cream -

Kugel Lagnese Eis <sup>3/4/5/6</sup> € 1,50

- Ball of "lagnese" ice cream -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wahl <sup>3/4/5/6</sup> € 4,00

- Three ice cream balls of your choice -

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne <sup>3/4/5/6</sup> € 4,90

- Three ice cream balls of your choice with whipped cream -

### ...und zum Verfeinern Ihrer Eisbecher

- our sundae toppings -

Schokoladensauce, Caramelsauce,  
Erdbeersauce oder Eierlikör je Topping € 1,00

- Chocolate-, caramel-, strawberry- or  
egg-liqueur topping -

per topping

Banane, Fruchtsalat oder  
heiße Himbeeren (je ca. 150 g) je Topping € 2,00

- Banana, fruit salad or  
heated raspberries - (app. 150 g per topping)

per topping

