



Menü 1

Confierte Jakobsmuschel mit Limette,
rosa Pfeffer und Bittersalaten ^{S, G, L}

- Marinated scallop with lime, red pepper and bitter salads -

*

Schaumsuppe von der mediterranen Peperone
mit Kichererbsen-Praline ^{S, F}

- Cream soup of red bell pepper with chickpea praline -

**

Pochiertes Seezungenfilet, gefüllt mit Blattspinat,
an Hummersauce und Junglauchrisotto ^{S, G}

- Poached fillet of sole filled with spinach, lobster sauce
and risotto with leek -

Duett vom schwarzen Ibericoschwein,
gebraten und geschmort, an Süßholzjus, Karottenmousse und
Spinatgnocchi

- Two kind of black Iberico pork, fried and stewed
with licorice sauce, mousse of carrots and spinach gnocchi -

Mousse vom griechischen Joghurt und Orange
im Schokoladenfiligran, confierte Vanille-Ananas
und Aloe Vera-Minzschaum ^{S, G}

- Greek yoghurt cream with oranges and wrapped with chocolate,
marinated vanilla pineapple and aloe vera mint cream -

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

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

5-Gang-Menü 94,00

-5-course menu-

Unsere Wein- & Bierempfehlung

2016 Scheurebe

VDP Gutswein, trocken

Weingut Juliusspital

Würzburg, Franken

Adam Riese Urtrunk,

Ebensfelder Brauhaus

Leichte Kakao- und Malznoten.

Fein herb im Nachtrunk.

2017 Blanc de Noir

Kabinett, trocken

Weingut Kohlmann-Scheinhof,

Karlstadt/Mühlbach, Franken

Bio-5-Korn,

Staffelbergbräu, Loffeld

Naturtrüb und bernsteinfarben mit Duft
nach Süßholz und angenehm frisch im
Nachtrunk.

2011 Enira

Merlot, Syrah &

Cabernet Sauvignon, trocken

Stephan Graf von Neipperg

Bessa Valley, Bulgarien

Kellerbier

Brauerei Wichert, Lichtenfels

Dezent rauchig,

eine perfekte Ergänzung!

2014 Fervor Oloris (5 cl)

Silvaner, Beerenauslese

VDP. Weingut zur Schwane

Volkach, Franken

Steinbier

Brauerei Leikeim, Altenkunstadt

Einzigartig in der Herstellung.

Duft nach Karamell, Kaffee und Honig.

Weinbegleitung (je 0,1l)

-Corresponding wine-

3-Gang-Menü 22,90

5-Gang-Menü 28,30

Bierbegleitung (je 0,2l)

-Corresponding beer-

3-Gang-Menü 12,60

5-Gang-Menü 16,80

„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 2

Gebratene Foie Gras mit Physalis-Minz-Salat
und lauwarmem Brioche

- Fried Foie Gras with physalis mint salad and brioche -

*

Cappuccino von der Romatomete und Bergamotte ^{S, G, F, L}

- Cappuccino of tomatoes and bergamot -

**

In Nussbutter geschwenkte Ravioli

mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano,

dazu knuspriger Raukesalat und spanischer Pata Negra

- Ravioli fried in brown butter with Parmigiano Reggiano,
served with crispy rocket salad and Pata Negra from Spain -

Limetten-Basilikum-Sorbet mit Bitterorange gespritzt ^{S, F, G, L}

- Lime basil sherbet topped with bitter orange -

Kross gebratenes Adlerfischfilet auf sautiertem Safranfenchel,
Kirschtomaten und Erbsenpüree ^L

- Crispy fried fillet of meagre with sauted saffron fennel,
- cherry tomatoes and pea purée -

Himbeerparfait mit schwarzem Sesam,
auf Mangospiegel und Kiwicarpaccio ^{S, G}

- Raspberry parfait with black sesame
on mangosauce and kiwi carpaccio -

Käse für Gourmets

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

- Gourmet selection of cheese from Maître Affineur Waltmann -

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang, Sorbet und Käse) **73,50**

- Starter, soup, main course and dessert -

5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) **96,50**

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

7-Gang-Menü 119,00

Weinbegleitung (je 0,1l)

-Corresponding wine -

4-Gang-Menü 24,50

5-Gang-Menü 31,00

7-Gang-Menü 38,70

Unsere Wein- & Bierempfehlung

2016 Riesling

VDP, Steillage

Escherndorfer Lump -S-

Weingut Brennfleck, Sulzfeld, Franken

Kellerbier

Günther-Bräu, Altenkunstadt

Naturtrüb, Aromen von Honig,
Brot und Rosinen.

2014 Le Crosare Ripasso

Corvina, Rondinella, Molinara

DOC, trocken

Weingut Lenotti, Valpolicella, Italien

Bio-Weisse

Brauerei Trunk, 14-Heiligen

Aromen von Banane, Honigmelone und
Mostbeeren. Weiches Mundgefühl.

2015 Fünf Freunde Allegra

Pinot & roter Zweigelt

VDP. Weingut zur Schwane

Volkach, Franken

Wienerla

Staffelbergbräu, Loffeld

Honigfarben, bierig, hopfig. Angenehme
Karamellnote.

Sherry Pedro Ximenez (5 cl)

Bodegas Gutiérrez Colosia

Premium Landbier

Brauerei Hetzel, Frauendorf

Rosinen in der Nase, süffig schöne
Malzaromen auf der Zunge

2011 Brunello di Montalcino

DOCG, trocken

Tenuta Friggiali, Toskana, Italien

Schwarzbier

Günther-Bräu, Altenkunstadt

Duft nach Schwarzbrot und Kakao.
Leicht rauchig im Geschmack.

Bierbegleitung (je 0,2l)

-Corresponding beer -

4-Gang-Menü 12,60

5-Gang-Menü 16,80

7-Gang-Menü 21,00

„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



Vorspeisen

- Starters -

Gebratene Foie Gras mit Physalis-Minz-Salat und lauwarmem Brioche
- Fried Foie Gras with physalis mint salad and lukewarm brioche –

25,50

Confierte Jakobsmuschel mit Limette, rosa Pfeffer und Bittersalaten ^{S, G, L}
- Marinated scallop with lime, red pepper and bitter salads -

19,80

Suppen

- Soups -

Cappuccino von der Romatome und Bergamotte ^{S, G, L, F}
- Cappuccino of tomatoes and bergamot -

12,50

Schaumsuppe von der mediterranen Peperone
mit Kichererbsen-Praline ^{S, F}
- Cream soup of red bell pepper with chickpea pralinè -

11,50

Warme Vorspeisen

- Warm starters -

In Nussbutter geschwenkte Ravioli
mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano,
dazu knuspriger Raukesalat und spanischer Pata Negra
- Ravioli fried in brown butter with Parmigiano Reggiano,
served with crispy rocket salad and Pata Negra from Spain -

26,00

Pochiertes Seezungenfilet, gefüllt mit Blattspinat,
an Hummersauce und Junglauchrisotto ^{S, G}
- Poached fillet of sole filled with spinach, lobster sauce and risotto with leek -

26,00

„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



Hauptgerichte

- Main dishes -

Kross gebratenes Adlerfischfilet
auf sautiertem Safranfenchel, Kirschtomaten und Erbsenpüree ^L
- Crispy fried fillet of meagre with sauted saffron fennel, cherry tomatoes and pea purree -

33,50

Duett vom schwarzen Ibericoschwein, gebraten und geschmort,
an Süßholzjus, Karottenmousse und Spinatgnocchi
- Two kind of black Iberico pork, fried and stewed with licorice sauce,
mousse of carrots and spinach gnocchi -

31,50

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Rosmarinjus, gegrillten Kräuterseitlingen und cremiger Polenta
- Medium fried fillet of veal with rosemary sauce,
grilled king oyster mushrooms and creamy polenta -

32,50

Surf & Turf von Rinderfilet und blauer Garnele,
Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln und glasiertem Lauch ^{S, F}
- Surf & turf of beef fillet and blue shrimp
with bearnaise sauce, rosemary potatoes and glazed leek -

44,00

36,00 ohne Garnele
- Without shrimp -

Als Chateaubriand mit blauer Garnele für Zwei
- As chateaubriand with blue shrimp for two -

42,00 pro Person

34,50 pro Person ohne Garnele
- Without shrimp -

„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



Sorbet, Dessert

- Sherbet, dessert -

Limetten-Basilikum-Sorbet mit Bitterorange gespritzt **S, F, G, L**

- Lime basil sherbet topped with bitter orange -

9,50

Mousse vom griechischen Joghurt und Orange im Schokoladenfiligran, confierte Vanille-Ananas und Aloe Vera-Minzschaum **S, G**

- Greek yoghurt cream with oranges and wrapped with chocolate, marinated vanilla pineapple and aloe vera mint cream -

13,50

Himbeerparfait mit schwarzem Sesam,
auf Mangospiegel und Kiwicarpaccio **S, G**

- Raspberry parfait with black sesame on mangosauce and kiwi carpaccio -

10,50

**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 **S, G**

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein -

4,90

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



Käse für Gourmets

- Gourmet selection of cheese -

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

- from Maître Affineur Waltmann -

Dreierlei vom Wagen

-Three kinds of various cheese-

15,50

Sechserlei vom Wagen

- Six kinds of various cheese-

19,00

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 Erlangen.

Wir servieren Ihre Käseauswahl mit ofenfrischem Weißbrot und Feigensenf.

„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