



Candlelight Dinner Classic

Cappuccino von der Wachtel und Meerrettich

oder

Kokos Schaumsüppchen garniert mit Black Tiger Garnele im Algen-Panko-Konfekt

*

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

oder

Lammrücken unter einer Thymiankruste,
Balsamico-Kirschen und Pinienkern-Schupfnudeln

oder

Gegrilltes Filet von der Seezunge mit Tomatenespuma,
Topinambur und Brunnenkressepüree

**

Marzipanmousse im Schokoladenfiligran mit Ingwercrème

oder

Parfait von der Valrhonaschokolade mit Joghurt-Limettenschaum
und Passionsfruchtspiegel

oder

Dreierlei exklusive Käseauswahl
vom Maître Affineur Waltmann

Unsere Empfehlung:

Korrespondierende Weine

3x 0,1 l 25,50

Korrespondierende Biere

3x 0,1 l 12,60

„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