



## Candlelight Dinner Deluxe

Delicé von der Gänseleber mit Erdnussbutter,  
Quinoa-Popcorn, Gewürzfeige und Bittersalaten

oder

Gebeiztes Zackenbarschfilet auf Couscous-Minzsalat

\*

Cappuccino von 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 Seeszunge mit Tomatenespuma,  
Topinambur und Brunnenkressepüree

\*\*\*

Marzipanmousse im Schokoladenfiligran mit Ingwereiscreme

oder

Parfait von der Valrhonashokolade mit Joghurt-Limettenschaum  
und Passionsfruchtspiegel

oder

Dreierlei exklusive Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

Inklusive

1 Glas Fürst v. Metternich Sekt  
3x 0,1 l korrespondierende Weine  
Mineralwasser, Kaffee, Espresso

---

„v. Scheffel“- Gourmetrestaurant

im Kurhotel an der Obermaintherme · Am Kurpark 7 · 96231 Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 / 333-0 · [info@v-scheffel.de](mailto:info@v-scheffel.de) · [www.v-scheffel.de](http://www.v-scheffel.de) · [www.facebook.de/v.scheffel](https://www.facebook.de/v.scheffel)