



Unsere Wein- & Bierempfehlung

Menü 1

Gebeiztes Zackenbarschfilet auf Couscous-Minzsalat ^{F, L}

- Marinated grouper with couscous-mint salad -

*

Cappuccino von Wachtel und Meerrettich ^G

- Cappuccino of quail and horseradish -

**

Gegrillte Jakobsmuschel auf Petersilienrisotto und weißem Pfefferschaum ^F

- Grilled scallops with parsley risotto and white pepper cream -

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

- Lamb fillet with thyme crust, balsamic-cherries and pine nut-potato dumplings -

Parfait von der Valrhonashokolade mit Joghurt- Limettenschaum und Passionsfruchtspiegel ^{S, G}

- Parfait of Valrhona chocolate with yogurt lime cream and passionfruit sauce -

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Zwischengericht) 51,50

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

5-Gang-Menü 94,00

-5-course menu -

2016 Scheurebe

VDP, trocken, Weingut Juliusstital
Würzburg, Franken

Jubiläumsbier

Brauerei Günther, Burgkunstadt

2017 Weißer Burgunder

Kabinett, trocken, Weingut Kohlmann-
Scheinhof, Karlstadt/Mühlbach, Franken

Hausbrauer Hell

Brauerei Trunk, Vierzeheiligen

2014 Château Louvie

Merlot, Cabernet Sauvignon, trocken
St. Emilion, Frankreich

Kellerbier

Brauerei Hetzel, Frauendorf

2014 Fervor Oloris (5 cl)

Silvaner, Beerenauslese, VDP. Weingut zur
Schwane, Volkach, Franken

Schwarzbier

Brauerei Günther, Burgkunstadt

Wein je 0,1l

- wine -

3-Gang 22,90

5-Gang 28,30

Bier je 0,2l

- beer -

12,60

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

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

- Fried Foie Gras with peanut butter, quinoa-popcorn, spiced figs and bitter salads -

*

Kokos Schaumsüppchen

garniert mit Black Tiger Garnele im Algen-Panko-Konfekt ^{F, S}

- Cream soup of coconut and curry with Black Tiger shrimp pralinè -

**

Steinpilzpanzerotti mit Trüffelüllung,
serviert mit hauchdünnem Pata Negra

- Porcini panzerotti filled with truffle served with Pata Negra from Spain -

Limonen – Rosmarinsorbet

getoppt mit Monkey 47 Gin ^{F, S, L, G}

- Lime rosemary sherbet topped with Monkey 47 Gin -

Gegrilltes Filet von der Seezunge mit Tomatenespuma,
Topinambur und Brunnenkressepüree ^{F, S}

- Grilled sole fillet with tomato sauce, topinambour
and watercress puree -

Marzipanmousse im Schokoladenfiligran
mit Ingwercrème ^{S, G}

- Marzipan mousse wrapped in chocolate
with ginger ice cream -

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) 76,50

- Starter, soup, main course and dessert -

5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) 97,50

- without sherbet and cheese -

-6-Gang-Menü (ohne Käse) 115,50

- without cheese -

7-Gang-Menü 124,50

Unsere Wein- & Bierempfehlung

2017 Silvaner

VDP, trocken, Weingut zur Schwane
Volkach, Franken

Bio-Weisse

Brauerei Trunk, 14-Heiligen

2017 Grauer Burgunder

Hallbuger Gutswein,
Graf von Schönborn, Volkach, Franken

Flechterla

Püls-Bräu, Weismain

2017 Riesling

VDP, trocken, Weingut zur Schwane
Volkach, Franken

Landbier

Püls-Bräu, Weismain

Sherry Pedro Ximenez (5 cl)

Bodegas Gutiérrez Colosia

Rauchbier

Brauerei Hetzel, Frauendorf

2011 Brunello di Montalcino

DOCG, trocken, Tenuta Friggiali,
Toskana, Italien

Schwarzbier

Günther-Bräu, Altenkunstadt

Wein je 0,1l Bier je 0,2l

	- wine -	- beer -
4-Gang	24,50	12,60
5-Gang	31,00	16,80
6-Gang	34,90	18,90
7-Gang	38,70	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 -

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

- Fried Foie Gras with peanut butter, quinoa-popcorn, spiced figs and bitter salads -

25,50

Gebeiztes Zackenbarschfilet auf Couscous-Minzsalat ^{F, L}

- Marinated grouper with couscous-mintsalad-

19,50

Suppen

- Soups -

Cappuccino von Wachtel und Meerrettich ^G

- Cappuccino of quail and horseradish -

11,50

Kokos Schaumsüppchen garniert mit Black Tiger Garnele im Algen-Panko-Konfekt ^{S, F}

- Cream soup of coconut and curry with Black Tiger shrimp praliné -

12,50

Warme Vorspeisen

- Warm starters -

Steinpilzpanzerotti mit Trüffelüllung,
serviert mit hauchdünnem Pata Negra

- Porcini panzerotti filled with truffle served with Pata Negra from Spain -

27,00

Gegrillte Jakobsmuschel auf Petersilienrisotto
und weißem Pfefferschäum ^F

- Grilled scallops with parsley risotto and white pepper cream -

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 -

**Gegrilltes Filet von der Seezunge mit Tomatenespuma,
Topinambur und Brunnenkressepüree ^{F, S}**

- Grilled sole fillet with tomato sauce, topinambour and watercress puree -

32,50

**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 -

32,50

**Chianinafilet auf Portweinjus mit Koriander-Karotten,
Selleriemousse und Erbsenpüree ^F**

- Chianina fillet with port sauce, cilantro carrots, celery mousse and pea puree -

49,50

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

- Lamb fillet with thyme crust, balsamic-cherries and pine nut-potato dumplings -

34,50

**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 -

48,00

39,50 ohne Garnele

- Without shrimp -

Als Chateaubriand mit blauer Garnele für Zwei

- As chateaubriand with blue shrimp for two -

46,00 pro Person

38,50 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 -

Limonen - Rosmarinsorbet getoppt mit Monkey 47 Gin ^{F, S, L, G}
- Lime rosemary sherbet topped with Monkey 47 Gin -

9,50

Marzipanmousse im Schokoladenfiligran mit Ingwereiscreme ^{S, G}
- Marzipan mousse wrapped in chocolate with ginger ice cream -

12,50

**Parfait von der Valrhonachokolade mit Joghurt-Limettenschaum
und Passionsfruchtspiegel ^{S, G}**
- Parfait of Valrhona chocolate with yogurt lime cream and passionfruit sauce -

11,50

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.

F = Fettarm, S = Salzarm, G = Glutenfrei, L = Lactosefrei

„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



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