



Menü 1

Millefeuille vom Ziegenfrischkäse und Tomate
mit Portwein-Zwiebelkonfit und mariniertem Frisée ^{F, L}

- Millefeuille of goat cheese and tomato with port wine and onion jam
and marinated frisée -

*

Cappuccino von Romatome und Brunnenkresse
mit Kichererbsenpraline ^S

- Cappuccino of roma tomatoe and watercress with chickpeas praliné -

**

Gegrillte Blaue Garnele „Obsiblué“
auf Lauchrisotto und schwarzem Sojaschaum ^F

- Grilled "Obsiblué" shrimp on leek risotto
and black soy foam -

Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolojus,
dazu Perlzwiebeln und Safrangnocchi

- Braised veal cheeks in Barolojus, pearl onions and saffron gnocchi -

Lauwarmer Schokoladenravioli
mit Cassis-Marzipanfüllung, Mangosalat und Chili ^{F, S}

- Lukewarm chocolate ravioli with cassis filling, mango salad and chilli -

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Zwischengericht)

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

51,50  21,40

5-Gang-Menü

-5-course menu-

97,50  41,70

Wein je 0,11

- Corresponding wine -
3-Gang 22,90
5-Gang 28,30

Bierbegleitung (je 0,21)

-Corresponding beer-
3-Gang-Menü 12,60
5-Gang-Menü 16,80

Unsere Wein- & Bierempfehlung

2016 Scheurebe

VDP, trocken, Weingut Juliusspital
Würzburg, Franken

Adam Riese Urtrunk

Ebensfelder Brauhaus

2018 Silvaner

VDP. Ortswein, trocken
Weingut zur Schwane, Volkach, Franken

Flechterla

Püls-Bräu, Weismain

2014 Château Louvie

Grand Cru
Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken
St. Emilion, Frankreich


Kellerbier

Brauerei Hetzel, Frauendorf

Niepoort Tawny 10 Years

Weizenbier

Brauerei Trunk, Vierzeheiligen

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale.
Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„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

Satnd:06-2020



Menü 2

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch

mit Granatapfelkernen und wilden Kräutern ^L

- Smoked tuna carpaccio with pomegranate seeds and wild herbs -

*

Parmesanschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel ^F

- Cream soup of parmesan cheese with grilled scallop -

**

Mezzelune gefüllt mit Walnuss und Feige, serviert mit Pata Negra ^{F, S}

- Mezzelune filled with walnut and fig, served with Pata Negra -

Bellinisorbet getoppt mit Champagner ^{F, S, L, G}

- Bellini sherbet topped with champagne -

Im Ganzen gegarte Dorade mit Kirschtomaten, Zucchini

und Kalamata Oliven, dazu gebutterte Tagliolini ^S

- Whole cooked sea bream with cherry tomatoes, zucchini
and kalamata olives with buttered tagliolini -


Blaubeermousse mit Genoveser Basilikumsorbet ^{S, G}

- Blueberry mousse with Genoves basil sherbet -


Käse für Gourmets

vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen


- Gourmet selection of cheese from Maître Affineur Waltmann -

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang, Sorbet, Käse) 76,50  29,40

- Starter, soup, main course and dessert -

5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) 97,50  41,00

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

6-Gang-Menü (ohne Käse) 115,50  44,00

- Without cheese -

7-Gang-Menü 119,00  50,00

Unsere Wein- & Bierempfehlung

2017 Weißer Burgunder

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

Rauchbier

Brauerei Hetzel, Frauendorf

2016 Fünf Freunde Allegra

Rotwein Cuvée, trocken
Pinot und roter Zweigelt
VDP. Weingut zur Schwane, Volkach, Franken

Schwarzbier

Günther-Bräu, Altenkunstadt

2018 Colombelle L'Original

70% Colombard, 20% Ugni Blanc, 10% Listan,
trocken
Plaimont Producteurs, Gascogne, Frankreich

Helles

Günther-Bräu, Altenkunstadt

Sherry Pedro Ximenez (5 cl)

Bodegas Gutiérrez Colosia

Märzen

Staffelbergbräu, Löffeld

2011 Brunello di Montalcino

DOCG, trocken, Tenuta Friggiali,
Toskana, Italien

Hausbrauer Hell

Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

Weinbegleitung (je 0,1l)

-Corresponding wine -

4-Gang-Menü 24,50

5-Gang-Menü 31,00

6-Gang-Menü 34,90

7-Gang-Menü 38,70

Bierbegleitung (je 0,2l)


-Corresponding beer -

4-Gang-Menü 12,60

5-Gang-Menü 16,80

6-Gang-Menü 18,90

7-Gang-Menü 21,00

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale.
Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„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

Satnd:06-2020



Vorspeisen

- Starters -

Millefeuille vom Ziegenfrischkäse und Tomate
mit Portwein-Zwiebelkonfit und mariniertem Frisée ^{F, L}

- Millefeuille of goat cheese and tomato with port wine and onion jam and marinated frisée -

18,50  5,50

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Granatapfelkernen und wilden Kräutern ^L

- Smoked tuna carpaccio with pomegranate seeds and wild herbs -

21,20  8,00

Suppen

- Soups -


Cappuccino von Romatome und Brunnenkresse mit Kichererbsenpraline ^S

- Cappuccino of roma tomatoes and watercress with chickpeas praline -

12,50  4,70

Parmesanschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel ^{S, F}

- Cream soup of parmesan cheese with grilled scallop -

11,50  3,70

Warme Vorspeisen

- Warm starters -

Mezzelune gefüllt mit Walnuss und Feige, serviert mit Pata Negra


- Mezzelune filled with walnut and fig, served with Pata Negra -

25,00  11,60

Gegrillte Blaue Garnele „Obsiblu“ auf Lauchrisotto und schwarzem Sojaschaum ^F

- Grilled "Obsiblu" shrimp on leek risotto und black soy foam-

28,50  14,80

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„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

Satnd:06-2020



Hauptgerichte

- Main dishes -

Knuspriger Schweinebauch vom Duroc,
mit Süßholzjus, sautierter Artischocke und Urkarottenpüree

- Crispy pork roast of Duroc, with liquorice jus, sautéed artichoke and primal carrot puree -

34,50  8,70

Im Ganzen gegerate Dorade
mit Kirschtomaten, Zucchini und Kalamata Oliven, dazu gebutterte Tagliolini ^S
- Grilled sole fillet with tomato sauce, topinambour and watercress puree -

38,50  12,70

Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolojus, dazu Perlzwiebeln und Safrangnocchi
- Braised veal cheeks in Barolojus, pearl onions and saffron gnocchis -

37,50  11,70

Lammrücken unter einer Thymiankruste,
Balsamico-Kirschen und Pinienkern-Schupfnudeln
- Fillet of lamb with thyme crust, balsamic-cherries and pine nut-potato dumplings -



39,50  13,70


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  20,50
36,00  12,50 ohne Garnele
-without shrimp-

Als Chateaubriand mit Blauer Garnele für Zwei

-As Chateaubriand with blue shrimp for two-

42,00 p.P.  18,50 p.P.
34,50 p.P.  11,00 p.P. ohne Garnele
-Without shrimp-

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.



Sorbet, Dessert

- Sherbet, dessert -

Bellinisorbet getoppt mit Champagner^{F, S, L, G}

- Bellini sherbet topped with champagne -

9,50  3,00


Lauwarme Schokoladenravioli mit Cassisfüllung, Mangosalat und Chili^{S, F}

- Lukewarm chocolate ravioli with cassis filling, mango and chili -

15,80  6,00

Blaubeermousse mit Genoveser Basilikumsorbet^{S, G}

- Mousse of Blueberries with Genoves basil sherbet -

13,80  4,00

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.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„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

Satnd:06-2020



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  6,00

Sechserlei vom Wagen

- Six kinds of various cheese-


19,00  10,00

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 offenfrischem Weißbrot und Feigensenf.

Unsere  Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale. Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

„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

Satnd:06-2020