



Candlelight Dinner Classic

Cappuccino von der Romatome und Bergamotte

oder

Schaumsuppe von der mediterranen Peperone
mit Kichererbsen-Praline

*

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

oder

Rosa gebratenes Filet de Veau mit Rosmarinjus,
gegrillten Kräuterseitlingen und cremiger Polenta

oder

Kross gebratenes Adlerfischfilet
auf sautiertem Safranfenchel, Kirschtomaten und Erbsenpüree

**

Limetten-Basilikum-Sorbet mit Bitterorange gespritzt

oder

Himbeerparfait mit schwarzem Sesam,
auf Mangospiegel und Kiwicarpaccio

oder

Dreierlei exklusive Käseauswahl
vom Maître Affineur Waltmann

Unsere Empfehlung:
Korrespondierende Weine

3x 0,1 l 17,50

„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