



Candlelight Dinner Deluxe

Gebratene Foie Gras mit Physalis-Minz-Salat und lauwarmem Brioche

oder

Confierte Jakobsmuschel mit Limette, rosa Pfeffer und Bittersalaten

*

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

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 · www.v-scheffel.de · www.facebook.de/v.scheffel