KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★★★★

Matjes klassisch und ausgefallen

Vorspeise
-starters-

Matjes „natur“ auf geröstetem Holzofenbrot vom Krögelhof
mit Zwiebelringen, karamellisierten Apfelspalten
und Essiggurkenfächer L
-fillet of young herring with roasted organic rye bread with onion rings,
caramelized apples and pickles-

als Vorspeise:
-as starter-
€ 14,00 € 5,00

als Hauptgang
-as main course-
€ 19,00

Matjes „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat G
-pickled herring “home style” served with boiled potatoes and mixed salad -

als Vorspeise (ohne Salat):
-as starter (without salad)-
€ 15,00 € 6,00

als Hauptgang:
-as main course-
€ 23,00

Suppe:
-soup-

Fenchel – Apfelsuppe mit Kerbelöl und Matjesklöschen G
- Fennel apple soup with chervil oil and matie dumplings-
€ 9,00 € 2,00

Kurhotel an der Obermaintherme
S salzarm / low salt - F fettarm / low fat - G glutenfrei/ gluten-free L laktosefrei / lactose-free

Stand: 06/2025

KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★★★★

Hauptgänge
-main course-

In Panko gebackenes Matjesfilet
auf sautierten Sprossen und Curryreissouffle L
-in panko coated deep fried matie fillet with mixed sprouts and curry rice souffle-
€ 28,00

„Matjes-Dreierlei“
Hausfrauen-, Honig-Dill-Senf- und Amaretto-Mandelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat G
-pickled herring with three different sauces (home style, honey-dill- mustard and Amaretto-almond)
served with boiled potatoes and mixed salad -
€ 27,00

Matjes „Fiefhusener Art“
Gebratenes Matjesfilet und geröstete Speckscheiben,
an Erbsenpüree dazu Bratkartoffeln G
-matie „Fiefhusener style“
fried matie filet with mashed green peas, roasted bacon and panfried potatoes-
€ 29,00 € 1,00

Dessert:
-dessert-

Rhabarbercrumble mit Lavendelsahne an Blaubeerparfait S
-Rhubarb crumble with lavender flavored whipped cream
and blueberry parfait-
€ 13,00 € 4,00

Kurhotel an der Obermaintherme
S salzarm / low salt - F fettarm / low fat - G glutenfrei/ gluten-free L laktosefrei / lactose-free

Stand: 06/2025