

Menüvorschläge für Sie

Menü 1

Cappuccino von der Romatomate mit Basilikumschaum

*Gebratenes Mainzanderfilet an Steinbiersauce,
dazu Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln*

Bayerische Crème mit flambierten Sauerkirschen

€ 44,40

Menü 2

Brokkolisuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandelsplittern

*Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Grill
auf sautierten Kirschtomaten mit Rucola, Kartoffeltaler*

Eierlikörmousse mit Schokoladensauce

€ 35,40

Menü 3

*Mousse von geräuchertem Forellenfilet
an mit Preiselbeer Vinaigrette mariniertem Feldsalat*

*Filet Mignon vom Rind im Speckmantel
auf einer Sauce von grünem Pfeffer,
dazu Butterbohnen und Dauphin Kartoffeln*

Waldbeersorbet, aufgefüllt mit Sekt

€ 62,30

Menü 4

*Parmaschinken und Honigmelonenkugeln
mit buntem Blattsalat an Balsamicodressing*

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch*

*Gegrillte Schweinemedallions mit Madeirajus,
sautierten Schwarzwurzeln und Maisgrießstern*

Mousse von weißer Schokolade auf Himbeerragout

€ 49,30

Menü 5

*Gebackene Datteln im Speckmantel
auf einem Feldsalatnest*

*Karotten-Ingwer-Suppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

*Atlantklachsfilet vom Grill auf Zitronensauce,
dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln*

Crème Brûlée Vanilledessert unter der Karamellkruste

€ 54,70

Menü 6

*Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat*

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne

*Geschmorte Lammhaxe an Rotweinjus,
Ratatouille geschmortes Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln*

Vanille- Honiggrieß mit Himbeerragout

€ 54,70

Kurhotel an der Obermaintherme

*Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333 0, Fax: 09573 / 333 299*

Menü 7

*Carpaccio von Roter Beete und Parmesan
mit gerösteten Pinienkernen*

Silvaner-Schaumsüppchen mit Schinkenstreifen

*Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Burgundersauce
auf geschmorten Paprikastreifen, Kartoffelgratin*

Kleine Käseauswahl mit Baguette

€ 60,30

Menü 8

*Rose vom gebeizten Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
an mit Limettendressing mariniertem Salatbukett*

Rinderconsommé mit Lebernocke, Grießnocke und Flädle

Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen auf einem Seealgensalat

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Brokkoli Püree und Herzoginkartoffeln*

Schokoladenküchlein mit marinierten Himbeeren auf einer Vanillesauce

€ 81,70

Menü 9

*Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse
auf Wildkräutersalat*

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Gratinierte Scampi an Safranreis
**

Sorbet von der Mango, aufgefüllt mit Sekt

*Medaillons vom Kalb
auf einem Potpourri von Gnocchi, Blattspinat und Gorgonzola*

*Warmer Schokokuchen mit schmelzendem Kern
garniert mit Beerenbouquet*

€ 92,00

Kurhotel an der Obermaintherme

Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333 0, Fax: 09573 / 333 299

Stand April 2023 inkl. MK

Sie suchen noch das gewisse Etwas?

*18 Monate gereifter Prosciutto di Parma zur Honigmelone,
Pata Negra (Iberico-Schinken),
oder Wildschinken*

*Ob im Menü oder bei einem Buffet, live vor Ort geschnitten...
...die Möglichkeiten sind unendlich.
Wir beraten Sie gerne.*

*Zum Aufpreis von € 9,50/Person zu Ihrer bereits gewählten Vorspeise.
Als vollwertigen Vorspeisengang mit korrespondierenden Beilagen zu € 19,80/Person.*



Kurhotel an der Obermaintherme

*Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein
Tel.: 09573 / 333 0, Fax: 09573 / 333 299*

Auch die Klassiker sind möglich...

<i>Knusprige Gänsebrust in Beifußsauce Apfelrotkohl und geschmälzter Kartoffelkloß</i>	€ 31,80
<i>Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art Rahmwirsing und Semmelknödel</i>	€ 29,90
<i>Fränkisches Schäufelra in Altenkunstadter Dunkelbiersauce Weinsauerkraut und geschmälzter Kartoffelkloß</i>	€ 26,80
<i>Gesottener Tafelspitz, Meerrettichsauce mit Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln</i>	€ 28,90
<i>Schweinelendchen mit Champignon-Rahm-Sauce Mandelbrokkoli und Spätzle</i>	€ 29,90

... Oder ganz vegetarisch sowie vegan?

€ 19,80	<i>Penne mit Frühlingslauch, Tomatenwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutern, geschwenkt in Olivenöl und abgerundet mit Rucola</i> Vegan
€ 21,20	<i>Hausgemachte BIO*-Tagliatelle in Basilikumsauce mit schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i> Vegetarisch
€ 21,80	<i>Mit Reis und Mais gefüllte Paprikaschote auf Petersiliensauce</i> vegan
€ 19,90	<i>Mit Cous Cous und Gemüse gefüllte Zucchini Schiffchen an Paprikarahmsauce (Pflanzensahne)</i> Vegan

*Sprechen Sie uns auch gerne auf saisonale Gerichte mit z.B. Spargel, Erdbeeren,
Pfifferlinge, Kohlgerichte, „Gans im Ganzen“ oder Wild an.*

*Nennen Sie uns Ihre Allergien, Unverträglichkeiten oder Vorlieben und
wir erörtern alle Möglichkeiten mit Ihnen.*

(*Öko Kontroll Nr.: DE-BY-001-37300-B, Cocknr.: "DE-ÖKO-001")

Buffetvorschläge für Sie

Buffet 1

*Bamberger Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse
Staffelsteiner Räucherforellenfilet mit Preiselbeer Meerrettich
Schweizer Wurstsalat, kalter Braten mit Remouladensauce
Limburger mit Musik*

*Krautsalat mit Kümmel, Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Rettich in Sahne und Feldsalat*

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*Fränkische Schäufelre in Altenkunstadter Dunkelbiersauce
mit Weinsauerkraut und Kartoffelkloß
Gebratenes Mainzanderfilet auf Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln
Hausgemachte Karotten-Zucchini-puffer mit Sauce Bernaise*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Krem mit eingelegten Beeren
Eis und Sorbet mit verschiedenen Toppings*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

€ 60,30

Buffet 2

*Räucherlachs und -makrele mit Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Schwarzwälder und Burgunderschinken mit Essiggemüse*

*Salatauswahl mit:
Karotten, Gurken, Rote Beete
Sellerie und Blattsalate
Zum Selbstgarnieren:
Joghurdressing, Balsamico Dressing
Croûtons*

Silvanerschaumsuppe mit Schinkenschöberl

*Gebratene Schweinelendchen mit einer Champignonrahmsauce
Mandelbrokkoli und Spätzle
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Buntbarschfilet vom Grill mit Silvaner Sauce, glasierten Karotten, Wildreis*

*Mousse au Chocolat im Glas
Fruchtcreme nach Saison
Salat von frischen Früchten
Eis und Sorbet aus dem Minieisschrank mit verschiedenen Toppings*

*Verschiedene Brot- und Brötchensorten
ofenfrisches Baguette und Butter*

€ 69,30

Buffet 3

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Geräucherte Fischvariationen aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
Italienische Antipasti in Kräuterolivenöl
Bunter Meeresfrüchtesalat mit Oliven
Eingelegter Ziegenkäse*

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

*Salatauswahl mit:
Tomaten, Bohnen, Paprika,
Mais und Blattsalate
Zum selbstgarnieren:
Honig-Balsamico Dressing, Vinaigrette
Kürbiskern- und Olivenöl, Apfelessig, Balsamicoessig
Geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Sesam*

*Gebratenes Felchenfilet mit Weißweinsauce auf sautiertem Lauch, Pilawreis mit Safran
Saltimbocca, (Kalbsmedallions mit Salbei und Parmaschinken) auf Ratatouille mit grünen Nudeln
Gemüselasagne*

*Mit Obst garnierte Eisbombe serviert mit Raumfeuerwerk
Tiramisù, Crème Brûlée, Tonkabohnen Pannacotta*

*Verschiedene Brot- und Brötchensorten
ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Butter*

€ 80,00