

## Menüvorschläge für Sie

---

### Menü 1

---

*Cappuccino von der Romatomate mit Limettenschaum*

\*\*\*

*Gebratenes Mainzanderfilet mit Steinbiersauce  
Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln*

\*\*\*

*Bayerische Crème mit Himbeersauce*

€ 36,50

### Menü 2

---

*Brokkolisuppe mit einer Mandelsahne*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Eierlikörmousse auf Schokoladensauce*

€ 29,50

### Menü 3

---

*Mousse vom geräucherten Forellenfilet  
auf mit Himbeervinaigrette mariniertem Feldsalat*

\*\*\*

*Gebratene Rindermedaillons  
im Parmaschinken-Mantel vom Grill  
auf einer grünen Pfeffersauce  
Butterbohnenbündchen und Dauphinekartoffeln*

\*\*\*

*Sorbet von der Mango, aufgefüllt mit Sekt*

€ 49,50

Stand September 2019

**Kurhotel an der Obermaintherme**

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

## **Menü 4**

---

*Honigmelonenkugeln und Parmaschinken  
auf einer Salatvariation*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
und frischem Schnittlauch*

\*\*\*

*Gegrillte Schweinemedallions mit Madeirajus  
glacierten Karotten und Rotweirisotto*

\*\*\*

*Mousse von weißer Schokolade auf Himbeerragout*

€ 43,50

## **Menü 5**

---

*Gebackene Datteln im Speckmantel  
auf einem Feldsalatnest*

\*\*\*

*Karotten-Ingwer-Suppe  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Atlantiklachsfilet vom Grill auf Zitronensauce  
dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Crème Brûlée Vanilledessert unter der Karamellkruste*

€ 47,50

Stand September 2019

## **Menü 6**

---

*Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse  
auf Wildkräutersalat*

\*\*\*

*Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne*

\*\*\*

*Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus  
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*Vanille- Honiggrieß mit Himbeerragout*

€ 48,50

## **Menü 7**

---

*Carpaccio von Roter Bete  
mit gerösteten Pinienkernen und Spänen von Parmesan*

\*\*\*

*Silvaner-Schaumsüppchen mit Schinkenstreifen*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Burgundersauce  
auf geschmortem Paprikajulienne, Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Kleine Käseauswahl mit Baguette*

€ 53,50

Stand September 2019

## **Menü 8**

---

*Lauwarme Minibagels mit Lachs,  
Hühnchen, Pastrami und Cheddar  
an Salatbukett*

\*\*\*

*Rinderconsommé mit Gemüseperlen*

\*\*\*

*Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen auf einem Algensalat*

\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce  
dazu Ragout von Chorizo, Mais und Kartoffeln*

\*\*\*

*Schokoladenküchlein mit marinierten Himbeeren auf einer Vanillesauce*

€ 75,50

## **Menü 9**

---

*Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse  
auf Wildkräutersalat*

\*\*\*

*Tomatenconsommé mit Basilikumnocken*

\*\*\*

*Gratinierte Scampi auf Safranreis*

\*\*\*

*Sorbet Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Warmer Schokokuchen mit schmelzendem Kern  
garniert mit einem Beerenbouquet*

€ 82,50

Stand September 2019

**Kurhotel an der Obermaintherme**

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

## *Sie suchen noch das gewisse Etwas?*

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

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

*Zum Aufpreis von € 7,50/Person zu Ihrer bereits gewählten Vorspeise.  
Als vollwertigen Vorspeisengang mit korrespondierenden Beilagen zu € 19,50/Person.*



Stand September 2019

**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>	€ 20,50
<i>Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art Rahmwirsing und Semmelknödel</i>	€ 19,90
<i>Fränkisches Schäufelra in Altenkunstadter Dunkelbiersauce Weinsauerkraut und geschmälzter Kartoffelkloß</i>	€ 16,50
<i>Gesottener Tafelspitz, Meerrettichsauce mit Kartoffelkloß</i>	€ 18,50
<i>Schweinelendchen mit Champignon-Rahm-Sauce Mandelbrokkoli und Spätzle</i>	€ 21,50

## **... Oder ganz vegetarisch sowie vegan?**

---

€ 13,50	<i>Penne mit Frühlingslauch, Tomatenwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutern, geschwenkt in Olivenöl und abgerundet mit Rucola</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 11,50	<i>Tagliatelle in Basilikumsauce mit schwarzen Oliven und Parmesanspänen</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 13,90	<i>Mit Spinat und Fetakäse gefüllte Paprika auf Petersiliensauce</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 12,90	<i>Gratinierter Kohlrabi-Zucchini-auflauf in leichter Sahneseauce (Soja)</i> <i>Vegan</i>

*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.*

## Buffetvorschläge für Sie

---

### Buffet 1

---

*Bamberger Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse  
Staffelsteiner Räucherforellenfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Wurstsalat mit Käsestreifen, kalter Braten mit Remouladensauce  
Rot- und Weißgelegter in Essig-Öl-Zwiebelmarinade*

\*\*\*

*Krautsalat mit Kümmel, Kartoffelsalat mit Speckwürfeln  
Rettichsalat in Sahne und Kümmerlesalat*

\*\*\*

*Silvanerschaumsüppchen mit Schinkenstreifen*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Obstkuchen vom Blech mit Sahne  
Traubenragout mit Silvanercreme  
Dreierlei Eis aus der Minieistruhe mit verschiedenen Toppings*

\*\*\*

*Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter*

€ 45,50



## **Buffet 2**

---

*Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce  
Streifen vom Roastbeef mit Remouladensauce  
Mousse von Räucherfischen  
Schwarzwälder Schinken und Honigmelone*

\*\*\*

*Salatauswahl mit:  
Karotten, Gurken, Rote Beete  
Sellerie und Blattsalate  
Zum Selbstgarnieren:  
Kräuter-Crème-, Balsamicodressing  
Vinaigrette, Croûtons*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

\*\*\*

*Gebratene Schweinelendchen mit einer Champignonrahmsauce  
Mandelbrokkoli und Knopfspätzle  
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
Buntbarschfilet vom Grill mit Silvanersauce, Paprika-Zucchini Gemüse, Wildreis*

\*\*\*

*Bayerische Crème mit Fruchtmark  
Salat von frischen Früchten  
Variation von Petit Fours Kleines Feingebäck*

\*\*\*

*Verschiedene Brot- und Brötchensorten  
ofenfrisches Baguette und Butter*

**€ 55,50**

Stand September 2019



### **Buffet 3**

---

*Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade  
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, Reissalat  
Mais und Blattsalate  
Zum selbstgarnieren:  
Kräuter-Crème-Dressing, Vinaigrette  
Kürbiskernöl, Apfelessig, Balsamicoessig  
Geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Sesam*

\*\*\*

*Gebratene Edelfische auf Gemüsejulienne, Pilawreis mit Safran  
Kalbsschnitzel mit Mozzarella überbacken, auf Ratatouille mit grünen Nudeln  
Penne in Salbeibutter geschwenkt mit Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

€ 59,00



*Stand September 2019*

**Kurhotel an der Obermaintherme**

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