

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 Januar 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

€ 45,50

Stand Januar 2019

Menü 6

*Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat*

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne

*Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln*

Beeren Charlotte Biskuite-Vanille-Beeren-Törtchen

€ 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 Januar 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

€ 61,50

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*

€ 75,50

Stand Januar 2019

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 Januar 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>	€ 19,50
<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>
€ 13,50	<i>Frischkäse-Thymian-Ravioli in Kardamomsauce und schwarzem Sesam</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 13,90	<i>Mit Spinat und Fetakäse gefüllte Paprika auf Petersiliensauce</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 12,50	<i>Frühlingsrolle mit Reis und Paprika auf Sesam-Sojasauce und kleinen Maiskolben</i> <i>Vegan</i>
€ 12,90	<i>Gratinierter Kohlrabi-Zucchini-auflauf in leichter Sahnesauce (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.

Stand Januar 2019

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 Schäufelre 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 Januar 2019

Buffet 3

*Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade
Geräucherte Fischvariationen aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
Italienische Antipasti in Kräuterolivenöl
Marinierter Fischsalat 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