

Sommerliebling Pfifferling

Vorspeise

-appetizer-

**Bunte Salatvariation an Limettendressing
mit gebratenen Tofuwürfeln und marinierten Pfifferlingen** **G, L, vegan**
-colorful salad variation with lime dressing, fried tofu cubes and marinated chanterelles-

als Vorspeise:

-as a starter-

€ 15,00

als Hauptgang

-as a main course-

€ 22,00

Suppe

-soup-

Pfifferlingsschaumsuppe **G, L, vegan** **mit Kaspresknödel**
-chanterelle foam soup vegan with cheese dumpling-
€ 8,00

Hauptgänge

-main courses-

**Ein Paar Pfifferlings-Bratwürste vom Kulmbacher Strohschwein
(exklusiv für das Kurhotel von der Metzgerei Seidel aus Bad Staffelstein)
an sautiertem Lauch und Kartoffelpüree** **G**

-a pair of chanterelle bratwursts from the kulmbacher straw pig (exclusively made for us by the Seidel butcher shop from Bad Staffelstein) on sautéed leeks with mashed potatoes-

€ 19,00

**Pfifferlinge Natur oder in veganer Sahnesauce
mit Salzkartoffeln und glasierten Möhren** **F, S, G, L, vegan**
-chanterelles nature or in vegan cream sauce with boiled potatoes and glazed carrots-
€ 23,00

Kurhotel an der Obermaintherme

S salzarm / low salt - **F** fettarm / low fat - **G** glutenfrei/ gluten-free **L** laktosefrei / lactose-free

Stand: 06/2025

**Naturgebratenes Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen (Natur oder in Rahm),
dazu geröstete Serviettenknödeln**

-naturally roasted veal schnitzel with chanterelles (natural or in cream) and roasted bread dumplings-

€ 32,00  € 4,00

**Geschmorte Rehkeule in Wacholderjus
mit gerösteten Pfifferlingen,
Selleriepüree und Pfifferling-Semmelsoufflé**

-braised deer leg in juniper sauce with roasted chanterelles, celery puree and chanterelle bread soufflé-

€ 31,00  € 3,00

**Felchenfilet vom Grill auf Pfifferlings-Tomatenragout,
dazu Drillinge**

-grilled whitefish filet on chanterelle-tomato ragout with baby potatoes-

€ 29,00

Hausgemachte Tagiatelle mit Rahmpfifferlingen

-homemade tagliatelle with creamy chanterelles-

€ 21,00

... wahlweise mit gebratenen Lachswürfeln

-optionally with fried salmon cubes-

€ 26,00

Dessert

-dessert-

Aprikosen-Thymianeis auf Schokobiskuit in Baiserhülle mit Champagnerbeeren

-apricot-thyme ice cream on chocolate biscuit in a meringue shell with champagne berries-

€ 13,00  € 2,00