

„Es ist besser zu genießen
und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht
genossen hat“

1

-Boccaccio-

Aperitifempfehlung des Monats:

-Recommendation of the month-



40 Jahre Obermaintherme!

Wir gratulieren und empfehlen die
Eigenkreation unseres Barchefs:

Thermen Meer

Exotisch mit Blue Curacao,
Sekt, Thomas Henry Wild Berry
und Beerenmix

0,20 l

€ 8,80

Eine große Weinauswahl, mehr als 50 Biersorten aus unserem Landkreis, Heißgetränke, Saftschorlen
und noch vieles mehr finden Sie in unserer umfangreichen Getränkekarte an Ihrem Tisch

„Lammsam“ wird`s Frühling

- A taste of spring, a touch of Lamb-

Unsere Lammgerichte bereiten wir nach dem Prinzip „from nose to tail“ zu – aus Respekt vor dem Tier und aus Überzeugung für nachhaltigen, bewussten Genuss. Deshalb bereiten wir jedes Gericht ganzheitlich und in begrenzter Menge, was zu einer natürlichen Limitierung einzelner Teilstücke führt. Je nach Nachfrage kann es daher vorkommen, dass besondere Cuts, wie z.B. die Lammhaxe, bereits im Laufe des Abends vergriffen sind. Wir bitten hierfür herzlich um Ihr Verständnis, denn Qualität, Frische und Wertschätzung stehen für uns an erster Stelle. Das Lammfleisch beziehen wir vom Schäfer Wunderlich aus Mönchkröttendorf im Landkreis Lichtenfels.



Vorspeise:

Rosa Lammrücken auf gepickeltem Kohlrabiacarpaccio
an Feldsalat mit Holunderdressing, gerösteten Haselnüssen
und Brotchip

-Pink lamb loin on pickled kohlrabi carpaccio, with lettuce in elderberry dressing,
roasted hazelnuts and bread chip-

€ 13,00

Suppe:

Bärlauchcremesuppe
mit Räucherlachsklößchen

-wild garlic cream soup with smoked salmon dumplings-

€ 8,00

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Hauptgerichte:

Geschmortes und Kurzgebratenes vom Juralamm ^L

mit Thymianjus an sautierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln

-Braised and pan seared Jura lamb in thyme jus with sautéed black salsify and potato noodles-

€ 31,00

Shepards Pie

gebratenes Lammhackfleisch in Thymiansauce

mit Kartoffelpüree überbacken, serviert mit Butterbohnen

-Shepard`s Pie fried minced lamb in thyme sauce topped with mashed potatoes,
served with butter beans-

€ 29,00

Lammburger mit Camembert

und Preiselbeeren überbacken, Wildkräutersalat,

dazu lila Kartoffelecken und Bärlauchcreme

-Lamb burger with Camembert and baked with lingonberries, wild herb salad, served
with purple potato wedges and wild garlic cream-

€ 28,00

Gebackene Pfefferhaxe vom Lamm

mit dreierlei Kohlröschen und geröstetem Serviettenknödel

-Baked lamb shank with three kinds of Brussels sprouts and roasted bread dumpling-

€ 31,00

Suppen & Vorspeisen

-Starters and soups-

Vorspeisenvariation

dünn aufgeschnittener Salzbauch und Bier-Schinken vom Kulmbacher Strohschwein, Obazda, weißer Käs mit roten Zwiebeln, Essiggemüse und Butter, dazu Laugenkonfekt und Vollkornbrot vom Krögelhof, Bad Staffelstein
-Thinly sliced salted pork belly and beer ham from Kulmbacher straw pig, Obazda, cottage cheese with red onions, pickled vegetables and butter, served with pretzel pastry and whole grain bread from Krögelhof, Bad Staffelstein-

€ 13,00

Kleiner Vorspeisensalat ^{F,G}

verschiedene angemachte Salate und Blattsalatvariation mit Gurken, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen, wahlweise mit Zwiebelvinaigrette ^{F,S,G,L,vegan} oder Joghurtdressing ^{F,G},
-Mixed salad platter with salad leaves of the season, cucumbers, cherry tomatoes and roasted pumpkin seeds-
available dressings: onion vinaigrette, yogurt dressing-

€ 7,50

Burrata im Rucolanest

mit Balsamico-Erdbeeren und geröstetem Ciabatta
-Burrata with rocket salad, balsamic strawberries and roasted ciabatta-

€ 11,00

Kohlrabicremesuppe ^{F,S,G,L,vegan}

mit Bärlauchklößchen
-Kohlrabi cream soup with wild garlic dumplings-

€ 8,00

Fränkische Brotsuppe ^{F,L}

Hühnerkraftbrühe mit röschen Bauernbrotwürfeln und Gemüsestreifen

-Franconian Bread Soup- Chicken broth with crispy farmhouse bread croutons and julienned vegetables-

€ 8,00 / € 7,00...ohne Einlage, nur mit Kräutern

-without filling, only with herbs-

Fränkische Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischen Kräutern
-Beef broth with liver dumplings and fresh herbs-

€ 8,00 / € 6,50...ohne Einlage, nur mit Kräutern

-without fillings, only with herbs-

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Tagessuppe

-Ask for our daily choice-

€7,50

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Aus dem Wasser und vom Land

-fish and vegetarian/vegan dishes-

Bachforelle von der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
im Ganzen gebraten, mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und Beilagensalat

-Brook trout from the Bad Staffelstein Hopfenmühle hop mill, roasted whole, with
melted butter, parsley potatoes and side salad-

€ 29,00

Fränkischer „Börger“ ^{S,L} **vegan**

mit Kichererbsen Patty, gebratenen Austernpilzen
und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelecken und Schnittlauch-Soja-Aioli

-Franconian Burger with chickpea patty, fried oyster mushrooms and roasted onions,
served with potato wedges and chive-soy-aioli-

€ 21,00

Gegrilltes Saiblingsfilet

mit Limettensauce, Rahmkohlrabi und Venere-Reis

-Grilled char fillet with lime sauce, creamy kohlrabi and Venere rice-

€ 27,00

Mediterranes Grillgemüse ^L **vegan**

mit gebratenen Haferpolentaschnitten

-Mediterranean grilled vegetables with fried oat polenta slices-

€ 19,00

5

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesgericht

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Lecker Fränkisch

-Franconian main dishes-

Weißwurstsalat

mit Zwiebeln in süßer Senf Vinigrette,
 dazu Laugenkonfekt, Bauernbrot und Butter

-White sausage salad with onions in sweet mustard vinaigrette, served with pretzel
 pastry, farmhouse bread and butter-

€ 12,50

Halber Meter Brotzeit

Pfefferbeißer, grobe Hausmacher-Leberwurst, roter & weißer
 Presssack vom Kulmbacher Strohschwein, Obazda, Essiggemüse,
 Butter, Vollkorn- und Roggenbrot
 vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-Liver sausage, red & white brawn, polish sausage, Obazda cheese, mixed pickles,
 organic butter, organic wholegrain and organic rye bread from Krögelhof-

€ 14,00

Halber Meter Käse vegetarisch

Obazda, Limburger mit Musik, Weißer Käs, Camembert
 und Coburger Rolle (Milchwerke Oberfranken) mit Feigensenf,
 Weintrauben und Butter, Vollkorn- und Roggenbrot
 vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-Bavarian and Franconian cheese:

Obazda, Limburger with onion vinaigrette, cottage cheese, organic Camembert and
 soft cheese from the local dairy in Meeder, fig mustard, grapes, butter, organic
 wholegrain and organic rye bread from Krögelhof-

€ 14,00

3 Bärlauchbratwürste

vom Kulmbacher Strohschwein,
 auf rahmigen Kartoffel-Lauch-Gemüse, mit Preiselbeersenf
 und Roggenbrot vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-3 wild garlic sausages on creamy potato-leek vegetables with cranberry mustard
 and rye bread from Krögelhof, Bad Staffelstein-

€ 14,00

Knuspriges Schweineschäufelr

vom Kulmbacher Strohschwein, an Dunkelbiersauce,
 dazu bayrisch Kraut und Kartoffelkloß

-Crispy shoulder of pork from Franconian straw pig with dark beer sauce,
 Bavarian cabbage and potato dumpling-

€ 27,00

Gegrilltes Schweinefilet

an Parmesansauce mit Brokkoli und Mandelbällchen
 -Grilled pork fillet with parmesan sauce, broccoli and almond balls-

€ 29,00

6

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesgericht!

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Steaks

-Steaks-

Gönnen Sie sich etwas Besonderes

Pfeffersteak flambée

Rosa gebratenes Rinderfilet (150g),
 am Tisch mit Weinbrand und Calvados flambiert,
 mit Pfefferrahmsauce und 2 Beilagen Ihrer Wahl

-Pink roasted beef fillet flambéed at your table with brandy and Calvados, served with
 peppercorn cream sauce and 2 side dishes of your choice-

150g Rohgewicht/ raw weight

€ 41,00



€ 11,00

oder für 2 Personen als **Chateaubriand (350g Rohgewicht)**
an Ihrem Tisch tranchiert

-or for 2 people as Chateaubriand (350g raw weight)-

€ 95,00



€ 50,00

Gut zu wissen

-Nice to know-

Chateaubriand, auch **Doppellendensteak** genannt, ist ein „doppeltes Steak“ (d.h. doppelt so schwer als üblich) aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets. Es wird in vier Zentimeter dicke Tranchen geschnitten und wiegt etwa 350 Gramm. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Laut *Larousse Gastronomique* wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte.

-Chateaubriand, also called double sirloin steak, is a "double steak" (i.e. twice as heavy as usual) from the head or middle of the beef fillet. It is cut into four centimetres thick slices and weighs around 300 to 350 grams. The name comes from the French writer and politician François-René de Chateaubriand (1768-1848). According to Larousse Gastronomique, this dish was invented by Chateaubriand's personal chef while the writer was living in London-

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Steaks

-Steaks-

Rosa gebratenes Rinderfilet ^{S,F,G}

-Medium fried fillet of beef

Ladies Cut 150 g Rohgewicht/ raw weight

€ 36,00  € 6,00

Gentleman Cut 250 g Rohgewicht/ raw weight

€ 45,00  € 15,00

Striploinsteak ^{S,F,G}

-Medium fried striploin steak-

Ladies Cut 200 g Rohgewicht/ raw weight

€ 30,00

Gentleman Cut 300 g Rohgewicht/ raw weight

€ 39,00  € 9,00

Alle unsere Steaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und 2 Beilagen Ihrer Wahl

-All steaks are served with 2 side dishes of your choice-

Pommes Frites

-French fries-

Süßkartoffelpommes

-Sweet potato fries-

Beilagensalat

-Side salad-

Mandelbrokkoli

-Almond broccoli-

Sauce Bearnaise

-Sauce Bearnaise-

Pfefferrahmsauce

-Cream sauce with green pepper grains-

Gut zu wissen

-Nice to know-

Das Striploin stammt aus dem hinteren Rücken vom Rind und ist auch bekannt als Rumpsteak, Lendenstück, oder (New York) Strip Steak. Man erkennt es immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser wird zum Braten nicht entfernt, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Striploins verantwortlich ist.

-The striploin comes from the back of the beef and is also known as sirloin, or (New York) strip steak. You can always tell by the clearly visible edge of fat. This is not removed for roasting as it is largely responsible for the juiciness of the striploin.-

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Ab der dritten Beilage berechnen wir Ihnen € 5,00 je weiterer Auswahl.

-Every other side dish will be charged with € 5,00-

Die leichte Küche

-Well food-

Hausgemachte Pasta

-Homemade Pasta-

Linguine in Bärlauchöl **L, vegan**

mit gerösteter Zucchini

-Linguine in wild garlic oil with roasted zucchini-

€ 14,00 / € 18,00 mit Hirtenkäsewürfel **vegetarisch**

-with cubes of feta cheese-

Spirelli mit Pestosauce und Kirschtomaten **L, vegan**

-Pasta with pesto sauce and cherry tomatoes-

€ 21,00 / € 25,00 mit gebratenen Austernpilzen

-With fried oyster mushrooms-

Tagliatelle in Zitronensauce **F,L**

mit Frühlingsgemüse und gebratenen Putenstreifen

-Tagliatelle in lemon sauce with spring vegetables and fried turkey stripes-

€ 25,50

Heiße Bowls

-Hot Bowls-

Butter Chicken Curry **F,G,L**

Indisches Masala-Curry-Gericht mit Reis,
Hähnchen und Gemüse

-Indian masala curry dish with rice, chicken and vegetables-

€ 22,00

Mediterranes Gemüserisotto **G**

mit knuspriger Rauke

-Mediterranean vegetable Risotto with crispy Arugula-

€ 18,00

Tomaten Quinoa Bowl **F,S,G vegan**

mit Ratatouille

-Tomato Quinoa Bowl with Ratatouille-

€ 18,00

9

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Dessert & Eis

-Desert & homemade ice cream-

Lauwarmer Apfelstrudel ^S

mit Vanillesauce

-Lukewarm apple strudel with vanilla sauce-

€ 9,00

Holunderkrem ^{S,G}

an eingeweckten Waldbeeren und gebrannten Nüssen

-Elderberry cream on preserved forest berries and roasted nuts-

€ 10,00

Für Sie am Tisch flambiert:

Crêpes Suzette

an Orangensauce und Orangenfilets,
flambiert mit Grand Marnier Orangenlikör,
dazu Vanilleeis und Schlagsahne

-Crêpes Suzette, with orange sauce and orange fillets,
flambéed with Grand Marnier orange liqueur,
served with vanilla ice cream and whipped cream-

€ 19,50

 € 9,00

Graupenflammerie ^S

mit Bierlikör aromatisiert, an marinierten Himbeeren

-Pearl Barley Flambé, flavored with beer liqueur on marinated raspberries-

€ 10,00

3 Pralinen aus der Lauensteiner Confiserie

-3 chocolates of Confiserie Lauenstein-

€ 5,40

Nur für kurze Zeit:

Mousse von weißer Schokolade und Waldmeister ^S

mit Rhabarberkompott und karamellisiertem Blätterteig

-Mousse of white chocolate and woodruff, with rhubarb compote
and caramelized puff pastry-

€ 10,00

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Dessert & Hausgemachtes Eis

-Desert & homemade ice cream-

Kurhotel Sunrise ^{S,L,vegan}

Je 1 Kugel Passionsfrucht-Pistazieneis, 1 Kugel Guave-Tonkabohne, 1 Kugel Camparisorbet, Orangenfilets, vegane Sahne und Waffel
-1 scoop each: passion fruit-pistachio, guava-tonka bean, campari ice cream, orange segments, vegan whipped cream and waffle-

€ 10,00

Pink Paradies ^S

Je 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Guave-Tonkabohne Eis, mit frischen Erdbeeren, Zitronenchip, Sahne und Waffel
-1 scoop each of strawberry, vanilla, guava-tonka ice cream with fresh strawberries, lemon chip, whipped cream and waffle-

€ 10,00

Gemischtes Eis mit Sahne

Je 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Erdbeereis mit frischen Beeren, Sahne und Waffel
-1 scoop each vanilla, chocolate, strawberry ice cream, with fresh berries, Whipped cream and waffle-

€ 8,50 (mit Sahne) € 7,50 (ohne Sahne)

Veganer Traum ^{S,L,vegan}

Je 1 Kugel Guave-Tonkabohne, 1 Kugel Camparisorbet, 1 Kugel Blaubeer-Zitronen Sorbet, Waldbeerkompott, vegane Sahne und Obstchip
-1 scoop each guava-tonka bean, Campari, blueberry-lemon ice cream, wild berry compote, vegan cream and fruit chip-

€ 10,00

Kreieren Sie sich Ihren eigenen Eisbecher:

je Kugel/each scoop	€ 2,50	
Unsere Sorten:		
Vanille ^{S,G}		-vanilla-
Schokolade ^{S,G}		-chocolate-
Erdbeereis ^{S,G}		-strawberry-
Guave-Tonkabohne ^{L,S,G,vegan}		-Guava-tonka bean-
Blaubeer-Zitronen Sorbet ^{L,S,G,F,vegan}		-vegan blueberry lemon-
Passionsfrucht-Pistazie ^{G,L,S,vegan}		-passion fruit pistachio-
Camparisorbet ^{F,S,G,L,vegan}		-campari sorbet

11

...und setzen Sie ihm die Krone auf!

je Krönchen/each topping	€ 1,70	
Sahne ^{S,G}		-cream-
Schokosoße ^{F,S,G,L}		-chocolate sauce-
Eierlikör ^{S,L,G}		-eggnog-
Karamellsauce		-caramel sauce-

je Krönchen/ each topping	€ 2,50	
Frische Erdbeeren ^{L,S,G,F,vegan}		-fresh strawberries-
Waldbeerkompott ^{L,S,G,F,vegan}		-wild berry compote-

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Private Dining Room



Erleben Sie unvergessliche Genussmomente mit unserem Private Dining.

In persönlicher Atmosphäre genießen Sie unseren exklusiven Private Dining Room mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern. Passend zum Anlass wählen Sie Ihr Menü selbst. Hier trifft hochwertige Kulinarik auf fränkischen Genuss, eben ganz nach Ihrem Geschmack.

Für den besonderen Anlass oder das vertrauliche Geschäftsessen bietet unser Private Dining Room den idealen Rahmen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten Menü oder dem Signature-Menü unseres Küchenchefs, ganz nach Ihren Wünschen. Bereit für einen außergewöhnlichen Abend?

Willkommen im exklusiven Private Dining Room – wo Eleganz und Privatsphäre auf kulinarischen Hochgenuss stoßen.

Buchbar für 10 – 20 Personen.

12

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen bei allen Produkten vorbehalten!

-Dear Guest!

You can get informations about ingredients in our foods that may trigger allergies or intolerance from our service staff on request. They are happy to provide you with written documentation. A mention of allergens occurs when the designated substances or products derived therefrom are included as an ingredient in the final product. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients.

Traces of other substances that we are using, which are used in the production process in the kitchen-

S=Salzarm, F=Fettarm, G=Glutenfrei, L=Lactosefrei

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

-Cross contamination can't be excluded. For further information on allergenic ingredients, please ask the staff-