

Menüvorschläge für Sie

Menü 1

Cappuccino von der Romatome mit Basilikumschaum

*Gebratenes Mainzanderfilet mit Steinbiersauce
Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln*

Bayerische Crème mit flambierten Sauerkirschen

€ 46,50

Menü 2

Brokkolisuppe mit BIO-Sahnehaube und gerösteten BIO-Mandelsplittern

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

Eierlikörmousse auf Schokoladensauce

€ 38,50

Menü 3

*Mousse vom geräucherten Forellenfilet
an mit Preiselbeervinigrette mariniertem Feldsalat*

*Filet Mignon vom Rind mit Speckmantel
auf einer grünen Pfeffersauce
Butterbohnen und Dauphinkartoffeln*

Sorbet von Waldbeeren, aufgefüllt mit Sekt

€ 65,80

Kurhotel an der Obermaintherme

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

Stand 01/2024 aha

Menü 4

*Honigmelonenkugeln und Parmaschinken
an einer Salatvariation in Balsamicodressing*

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch*

*Gegrillte Schweinemedallions mit Madeirajus
sautieren Schwarzwurzeln und Maisgrießtaler*

Mousse von weißer Schokolade auf Himbeerragout

€ 51,80

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

€ 57,80

Menü 6

*Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat*

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne

*Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln*

Vanille- Honiggrieß mit Himbeerragout

€ 57,90

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 geschmortem Paprikajulienne, Kartoffelgratin*

Kleine Käseauswahl mit Baguette

€ 64,10

Menü 8

*Rose vom Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
an Salatbukett im Limettendressing*

Rinderconsommé mit Lebernocke, Grießnocke und Flädle

Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen auf einem Algensalat

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Brokkolipüree und Herzoginkartoffeln*

Schokoladenküchlein mit marinierten Himbeeren auf einer Vanillesauce

€ 85,60

Menü 9

*Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse
auf Wildkräutersalat*

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Gratinierte Scampi auf 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 einem Beerenbouquet*

€ 99,50

Kurhotel an der Obermaintherme

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

Stand 01/2024 aha

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 Kartoffelkloß</i>	€ 34,20
<i>Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art Rahmwirsing und Semmelknödel</i>	€ 33,20
<i>Fränkisches Schäufelra in Altenkunstadter Dunkelbiersauce Weinsauerkraut und Kartoffelkloß</i>	€ 29,80
<i>Gesottener Tafelspitz, Meerrettichsauce mit Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln</i>	€ 32,20
<i>Schweinelendchen mit Champignon-Rahm-Sauce Mandelbrokkoli und Spätzle</i>	€ 33,20

... Oder ganz vegetarisch sowie vegan?

€ 22,20	<i>Penne mit Frühlingslauch, Tomatenwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutern, geschwenkt in Olivenöl und abgerundet mit Rucola</i> <i>Vegan</i>
€ 23,50	<i>Hausgemachte BIO-Tagliatelle in Basilikumsauce mit schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i> <i>Vegetarisch</i>
€ 24,20	<i>Vegane, mit Reis und Mais gefüllte, Paprikaschote auf Petersiliensauce</i> <i>vegan</i>
€ 22,20	<i>Mit Cous Cous und Gemüse gefüllte Zucchinschiffchen an Paprikarahmsauce (Pflanzensahne)</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.*

Kurhotel an der Obermaintherme

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

Buffetvorschläge für Sie

Buffet 1

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

*Krautsalat mit Kümmel, Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Rettichsalat in Sahne und bunter Blattsalatkorb*

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*Fränkische Schäuferle 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 aus dem Minieisschrank mit verschiedenen Toppings*

Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

€ 64,20

Kurhotel an der Obermaintherme

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

Stand 01/2024 aha

Buffet 2

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

*Salatauswahl mit:
Karotten, Gurken, Rote Beete
Sellerie und bunte Blattsalate
Zum Selbstgarnieren:
Joghurdressing-, Balsamicodressing
Croûtons*

Pastinakencremesüppchen mit Kräuterschöberl

*Gebratene Schweinelendchen mit einer Champignonrahmsauce
Mandelbrokkoli und Spätzle
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Buntbarschfilet vom Grill mit Silvanersauce, 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*

€ 74,20

Kurhotel an der Obermaintherme

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

Stand 01/2024 aha

Buffet 3

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Crema di Balsamico
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
Saltim Bocca, (Kalbsmedallions mit Salbei und Parmaschinken) auf Ratatouille mit grünen Nudeln
Gemüselasagne*

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

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

€ 86,10