

Auszug unseres Dinner-Menü für Sie

Unsere zusätzliche Empfehlung vorweg:
Pata Negra Schinken (Iberischer Schinken) für € 12,00

Vom Buffet:

Große Auswahl an saisonalen Salaten
- selection of salad –

Am Tisch serviert:

Tagessuppe
-daily soup-




Am Tisch serviert:

Knuspriges Schweineschäufelr in Dunkelbiersauce,
dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß
-pork shoulder, fried in the oven, with beer sauce, sauerkraut and potato dumplings-
oder

Fränkischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
dazu kleinem Kalbsschnitzel und Salzkartoffeln
-Franconian asparagus with sauce Hollandaise, served with small veal escalope and boiled potatoes-
oder

Filet vom Mainwaller im Wurzelsud gegart, mit leichter Dill-Senfsauce
an Gemüsestreifen und Bandnudeln ^S
-filet of catfish, poached in root juice, with vegetable stripes, tagliatelle and dill mustard sauce-
oder

Mediterranes Grillgemüse mit Sojapolenta ^{F,S,G,L, vegan}
-grilled Mediterranean vegetables and black olives with soymilk polenta-


Vom Buffet:

Dessertvariationen mit Eis und Sorbet ^S
-dessert variation with ice and sherbet-

Regionale Käseauswahl ^{S,G}
-regional selection of cheese-

Zusätzlich auf Wunsch serviert vom Käsewagen:
Dreierlei exklusiver, veredelter Käse ihrer Wahl
vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ^{S,G} für € 10,80
-exclusive refined cheese-

Zusätzlich auf Wunsch serviert vom Flambierwagen:
Crêpe Suzette mit Vanilleeis und Schlagsahne ^S für € 9,80
-Crêpe Suzette-

3-Gang Dinner-Menü inkl. Tafelwasser
zu € 39,00 pro Person
(Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

4-Gang Dinner-Menü inkl. Tafelwasser
zu € 49,00 pro Person
(Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert)

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme
^S salzarm / low salt - ^F fettarm / low fat - ^G glutenfrei / gluten-free ^L laktosefrei / lactose-free