

## Menüvorschläge für Sie

---

### **Machen Sie aus Ihrem Anlass etwas ganz Besonderes - im Private Dining Room**

Erleben Sie unvergessliche Genussmomente in unserem Private Dining Room ab 10 bis 24 Personen. In persönlicher Atmosphäre genießen Sie exklusiv mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern.

Passend zum Anlass wählen Sie Ihr einheitliches 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 sich und Ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten Menü oder dem Signature-Menü unseres Küchenchefs.

Genießen Sie dazu eine korrespondierende Weinauswahl aus edlen mundgeblasenen Gläsern. Bereit für einen außergewöhnlichen Abend?

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Gastronomieleiterin  
Ihr Küchenchef

Frau Jana Endres  
Herr Alexander Hartung

#### **Wählen Sie zu Ihrem Menü individuell folgende kulinarischen Highlights:**

**Der Gruß aus der Küche** mit „Ölreise“ zu Beginn – Auswahl von 3 verschiedenen hochwertigen Olivenölen aus dem Mittelmeerraum. Von fruchtig bis intensiv - entdecken Sie die vielfältige Aromen Welt dieses flüssigen Goldes gemeinsam mit Ihren Gästen. Dazu servieren wir unseren hauchdünn geschnittenen Kurhotel Bierbrauerschinken, 3 verschiedene Salze und eine feine Brotauswahl.

*Zusätzlich zum Menüpreis: € 9,50 pro Person.*

**Der Käsewagen** als krönenden Abschluss – bestückt mit einem 6erlei der besten veredelten Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen. Dazu servieren wir Butter, Feigensenf, Weintrauben und eine feine Brotauswahl.

*Zusätzlich zum Menüpreis: € 150,00 pro 10 Personen.*

## Menü 1

---

Cappuccino von der Romatome mit Basilikumschaum  
\*\*\*

Gebratenes Mainzanderfilet mit Steinbiersauce  
geschmorten Gurken und Dillkartoffeln  
\*\*\*

Bayerische Crème mit flambierten Sauerkirschen

€ 61,50

## Menü 2

---

Brokkolisuppe mit BIO-Sahnehaube und gerösteten BIO-Mandelsplittern  
\*\*\*

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

Eierlikörmousse auf Schokoladensauce

€ 50,50

## Menü 3

---

Geräuchertes Forellenfilet von der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle mit Sahnemeerrettich  
an mit Preiselbeervinigrette mariniertem Feldsalat  
\*\*\*

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

Sorbet von Waldbeeren, aufgefüllt mit Sekt

€ 83,80

## Menü 4

---

Honigmelonenkugeln und Parmaschinken  
an einer Salatvariation in Balsamicodressing  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
und frischem Schnittlauch  
\*\*\*

Gegrillte Schweinemedallions mit Madeirajus  
sautiere Schwarzwurzeln und Maisgrießtaler  
\*\*\*

Mousse von weißer Schokolade auf Himbeerragout

€ 66,80

## 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

€ 72,80

## Menü 6

---

Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse  
auf Wildkräutersalat  
\*\*\*

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne  
\*\*\*

Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus  
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

Vanille- Honiggrieß mit Himbeerragout

€ 75,90

## Menü 7

---

Carpaccio von Roter Beete und Parmesan  
mit gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*

Silvaner-Schaumsüppchen mit Schinkenstreifen  
\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Burgundersauce  
mit buntem Gemüsekorbchen und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Kleine Käseauswahl mit Baguette

€ 80,10

## 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 Basilikumrisotto mit Weißweinschaum  
\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce  
Brokkolipüree und Herzoginkartoffeln  
\*\*\*

Schokoladenküchlein mit marinierten Himbeeren auf einer Vanillesauce

€ 100,60

## 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 Parmesansauce, mit sautiertem Blattspinat und Safrangnocchi  
\*\*\*

Warmer Schokokuchen mit schmelzendem Kern  
garniert mit einem Beerenbouquet

€ 114,50

# „Signature Menü“ unseres Küchenchefs

-exklusive im Private Dining Room-

## Menü 10

---

Carpaccio vom Chianina Rind aus der Toskana  
mit Piniencrunch, 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano  
und knusprigem Rucola

🍴

Cappuccino von Mango und Kokos  
mit gegrillter „Obsi Blue“ Garnele im Sesamkraftmantel

🍴

Geschmolzenes Erbsenrisotto  
mit in Trüffelöl confierter Wachtelbrust

🍴

Gurken-Aloe Vera Sorbet  
getoppt mit Fränkischen Gin

🍴

Rosa gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel  
mit Parmesansoße, Brokkoli Püree und hausgemachte Safran Linguine

🍴

Limonen Panna Cotta Crema  
mit Toblerone-semifreddo und Black Lava Salz,  
Kaktusfeige, kandierte Zitrone und Mandel Crumble

<b>6-Gang-Menü</b>	€ 129,00
<b>5-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet)	€ 118,00
<b>4-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet und Zwischengericht)	€ 95,00
<b>3-Gang-Menü</b> (Suppe, Hauptgang und Dessert)	€ 68,00

# „Signature Menü“ unseres Küchenchefs

*(vegane Variante)*

-exklusive im Private Dining Room-

## Menü 11

---

Quinoa Tabbouleh  
im Gurkenschiffchen

☞

Cappuccino von Kokos und Mango  
mit Polenta-Artischocken-Praline

☞

Couscous-Pfanne mit Pilzen der Saison,  
Paprika und Kürbiskernen

☞

Gurken-Aloe Vera Sorbet,  
getoppt mit fränkischem Gin

☞

Mediterranes Grillgemüse und schwarze Oliven,  
mit Balsamico glaciert, an cremiger Sojapolenta

☞

Mousse au chocolat mit hausgemachtem Cappuccino-Eis  
auf Orangen-Ragout

<b>6-Gang-Menü</b>	€ 93,00
<b>5-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet)	€ 81,00
<b>4-Gang-Menü</b> (ohne Sorbet und Zwischengericht)	€ 66,00
<b>3-Gang-Menü</b> (Suppe, Hauptgang und Dessert)	€ 58,00