

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

-Boccaccio-

Getränkeempfehlungen

- Drink recommendations-



Das Restaurant-Team empfiehlt zum Aperitif:

/Aper-i-tif/
Substantiv/maskulin [der]
appetitanregendes Getränk

Ohne Alkohol:

Negroni liberamente, alkoholfrei

Gordons Gin 0.0, Monin Bitter und Martini Vibrante

9 cl € 6,90

PriSecco „Cuvée Nr. 7“

Hauszwetschge, Gelbmöstler Birne, Zitronenverbene

Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg

0,10 l € 8,50

Aloe Fizz

Aloe Vera Ursaft, frische Zitrone und Bitter Lemon

0,25 l € 7,50

Mit Alkohol:

Muntaner Vermouth

Darin steckt die ganze Sonne Mallorcas! Hellgelbe Farbe, Duft von Kräutern und Pfirsichen, spritzig fruchtig im Geschmack.

5 cl € 8,60

Paragon Spritz

Monin Paragon, Sekt, Orange und Zitrone

Paragon "Timur Berry" ist ein alkoholfreies "Destillat" aus dem sogenannten "Grapefruitpfeffer"

0,20 l € 8,80

Cambieri: Franken trifft Italien

Campari, Lemongrass, Leikeim Hefeweizen

0,20 l € 7,40

Eine große Weinauswahl, 63 Biersorten aus unserem Landkreis, Heißgetränke, Saftschorlen und noch vieles mehr finden Sie in unserer umfangreichen Getränkekarte an Ihrem Tisch

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Suppen & Vorspeisen

-Starters and soups-

Brotkorbgedeck für vorneweg...

diverse Brotsorten mit Butter, exklusivem Olivenöl und Gerupftem

-Bread basket with 3 kinds of spread-

€ 4,90

... und damit machen Sie es rund:

Für das Kurhotel kreiert – auf Buchenholz geräucherter

Bierbrauerschinken (inklusive Brotkorb)

Zwei bis drei Monate lässt Metzgermeister Seidel aus Bad Staffelstein den Schinken vom oberfränkischen Strohschwein im Vierzehnheiligener Bier reifen. Wir schneiden ihn hauchdünn auf der Schwungradmaschine für Sie.

-Ham, which the local butcher Seidel lets mature in beer brew for several months, paper-thin cutted by a flywheel machine. Served with the breadbasket-

€ 13,50

Bayrischer Vorspeisensalat

Bunte Blattsalate mit an süßem Senf-Dressing marinierten Weißwurstscheiben

-Mixed salad with Weißwurst and vinaigrette of sweet mustard-

€ 9,50

Kleiner Vorspeisensalat

verschiedene angemachte Salate und Blattsalatvariation mit Gurken, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen mit Joghurtdressing ^{F,G}

-Mixed salad platter with salad leaves of the season, cucumbers, cherry tomatoes and roasted pumpkin seeds with yogurt dressing-

€ 7,50

Bayrisch-Fränkische Vorspeisenvariation

Salzbauchscheiben und Bierbrauerschinken vom Kulmbacher Strohschwein, Obazda, Weißer Käs` mit Zwiebeln, Essiggemüse, Butter, Laugenkonfekt und Bio-Vollkornbrot vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-Variation of Bavarian-Franconian starters:

Thin slices of corned grilled pork belly, beer ham, Obazda, cottage cheese with onions, pickled vegetables, butter, pretzel rolls and organic rye bread-

€ 14,80

 € 4,50

Fränkische Kartoffelsuppe ^{F,S,G,L,vegan}

Gekocht mit BIO-Gemüsebouillon, serviert mit Gemüsewürfeln, Petersilie und Majoran

-Franconian potato soup, made of organic vegetable broth with vegetable dices-

€ 7,40

Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leber- und Grießnocken

-Beef consommé with pancake stripes, liver- and semolina dumplings-

€ 8,10

...nur Kräuter, ohne Einlage

...only with herbs-

€ 7,50

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Tagessuppe

-Ask for our daily choice-

€ 7,50

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Sandwiches

Unsere hochwertigen Sandwiches servieren wir Ihnen getoastet oder untoastet mit Kartoffel-Paprikachips.

-We serve our high-quality sandwiches toasted or untoasted with potato crisps-

Schinken-Käse

Weizen-Sandwichbrot, belegt mit Kochhinterschinken, Gouda, Ei und Remouladen-Speisequark-Aufstrich

-Wheat sandwich bread, topped with ham, gouda, egg and aromatic tartar sauce-

€ 9,10

Thunfisch

Weizen-Sandwichbrot, belegt mit Thunfisch, Ei, Mais und Mayonaise

-Wheat sandwich bread, topped with tuna, egg, corn and mayonaise-

€ 9,10

Sweet Chili Chicken

Mehrkorn-Sandwichbrot mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Chilisauce, Krautsalat, Paprika, Karotten und Frischkäseaufstrich

-Wholegrain sandwich bread with fried chicken, chili sauce, coleslaw, peppers, carrots and cream cheese spread-

€ 9,10

Tomate-Mozzarella vegi

Weizen-Sandwichbrot, belegt mit Mozzarella und einem Aufstrich von getrockneten Tomaten und Basilikum Pesto.

-Wheat sandwich bread, topped with mozzarella and a spread of dried tomatoes and basil pesto-

€ 9,10

Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarten und die Tagesempfehlungen

-Please also note our season menu and the daily recommendations-

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Die leichte Küche

-Light dishes-

Hausgemachte BIO-Pasta

-Homemade organic Pasta-

Linguine aglio e olio **L,vegan**

-Pasta with garlic and high quality olive oil-

€ 14,80

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

-Pasta with pesto sauce and cherry tomatoes-

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

-With fried mushrooms-

Tagliatelle mit Currysauce **F,L**

gebratene Putenstreifen und asiatischem Gemüse

-Pasta with curry sauce, fried chicken stripes and asian mixed vegetables-

€ 25,50

Penne all`Arrabbiata **F,L,vegan**

Penne mit pikanter Tomatensauce

-Pasta with spicy tomatoe sauce-

€ 18,50

Heiße Bowls

-Hot bowls-

Hirse Bowl **F,S,G,vegi**

mit mediterranem Gemüse und Feta Käse

-Mediterranean millet Feta bowl-

€ 17,80

Gelbes Linsencurry **L,G,vegan**

mit knuspriger Rauke und Minzchip

-Yellow lentil curry with crispy rocket and mint chip-

€ 17,80

Grünes Thai Curry **F,G,L**

mit Basmatireis, Hühnchen und Gemüse

-Green Thai Curry with basmati rice, chicken and vegetables-

€ 19,80

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

mit Tomaten und Ratatouille

-Quinoa bowl with Ratatouille-

€ 17,80

Unsere  -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Lecker Fränkisch

-Franconian main dishes-

Weißwurstsalat

mit Zwiebeln an süßer Senf-Vinaigrette, dazu Laugenkonfekt, BIO-Bauernbrot vom Krögelhof Bad Staffelstein und Butter

-Salad of white sausage and onions with vinaigrette of sweet mustard, served with pretzel roll, organic rye bread and butter-

€ 14,50

Halber Meter Brotzeit

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

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

€ 14,80

Halber Meter Käse

Obazda, Limburger mit Musik, Weißer Käs, Bio-Camembert und Coburger Rolle (Milchwerke Oberfranken) mit Feigensenf, Weintrauben und Butter, BIO-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 wholemeal and organic rye bread from Krögelhof-

€ 14,20

3 fränkische Bratwürste vom Kulmbacher Strohschwein

auf Kümmelkraut mit 3erlei Senf

und BIO-Roggenbrot vom Krögelhof, Bad Staffelstein

-3 sausages from Franconian straw pig with Sauerkraut, organic rye bread and different kinds of mustard-

€ 15,80

Knuspriges Schweineschäufelr

vom Kulmbacher Strohschwein, an Dunkelbiersauce, geschmortem Rahmwirsing und Kartoffelkloß

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

€ 28,80

Fränkischer „Börger“ L,S,vegan

mit Kichererbsen Patty, tomatisiertem Wurzelgemüse, sautierten Waldpilzen und Röstzwiebeln,

dazu Kartoffelecken und Schnittlauch-Soja-Aioli

-Franconian "burger" with vegetables in tomato sauce, sautéed mushrooms and roasted onions

served with potato wedges and soy aioli with chives-

€ 24,50

Gebratener Zander

an Altenkunstadter Steinbiersauce

auf Dillkartoffeln mit geschmorten Gurken

-local fried pike perch with beer sauce, creamy dill potatoes, braised cucumbers-

€ 26,00

Bachforelle aus der Bad Staffelsteiner

Hopfenmühle

im Ganzen gebraten mit zerlassener Butter,

Petersilienkartoffeln und buntem Salat

-pan fried local brook trout served with melted butter, parsley potatoes and mixed salad-

€ 29,80



€ 1,00

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesgericht

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Steaks

-Steaks-

Gönnen Sie sich etwas Besonderes

Für Sie am Tisch verfeinert:

Pfeffersteak flambée

Rosa gebratenes Rinderfilet (150g) in zerlassener Butter und grünem Pfeffer geschwenkt und mit Cognac flambiert, dazu 2 Beilagen Ihrer Wahl

-Medium fried fillet of beef tossed in melted butter and green pepper and flambéed with cognac, with 2 side dishes of your choice-

150g Rohgewicht/ raw weight

€ 45,00



€ 15,20

oder für 2 Personen als **Chateaubriand (350g Rohgewicht)**

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

€ 110,00



€ 50,40

Gut zu wissen

-Nice to know-

Chateaubriand, auch **Doppellendensteak** genannt, ist ein „doppeltes Steak“ (d. h. doppelt so schwer wie 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

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Steaks

-Steaks-

Rosa gebratenes Rinderfilet ^{S,F,G}

-Medium fried fillet of beef

Ladies Cut 150 g Rohgewicht/ raw weight

€ 36,80  € 6,00

Gentleman Cut 250 g Rohgewicht/ raw weight

€ 45,80  € 11,00

Striploinsteak ^{S,F,G}

-Medium fried striploin steak-

Ladies Cut 200 g Rohgewicht/ raw weight

€ 30,80  € 1,00

Gentleman Cut 300 g Rohgewicht/ raw weight

€ 39,20  € 9,00

Alle unsere Steaks servieren wir Ihnen mit 2 Beilagen Ihrer Wahl

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

Pommes Frites

-pommes frites-

Süßkartoffel-Pommes

-Sweet potato fries

Gebackene Kartoffelecken

mit Kräuterschmand

-Potato wedges with sour cream-

Brokkoli

-Broccoli-

Cole slaw

-Cole slaw-

Gegrillte

Balsamico-Champignons

-Grilled mushrooms with balsam vinegar-

Kleiner Salatteller

-Small salad-

Kräuterbutter

-Herb butter-

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 € 5,20 je weiterer Auswahl.

-Every other side dish will be charged with € 5,20-

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. -

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024


Dessert & Eis

-Desert & homemade ice cream-

Apfelküchle ^S

In BIO-Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne
-Apple fritters, coated in organic cinnamon sugar, served with cinnamon sauce, vanilla ice cream, and whipped cream-

€ 10,60

 € 1,00

Bayrisch Krem ^S

Aromatisiert mit Holunder, an eingeweckten Waldbeeren und Schokoladencrumble

-Bavarian cream flavored with elderberry syrup, served on wild berries and chocolate crumble-

€ 9,60

3 Pralinen aus der Lauenstein Confiserie

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein –

€ 5,40

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

 € 9,80

Vanillekipferl ^S

1 Kugel gebrannte Mandeln-Eis, 1 Kugel Vanilleeis,
1 Kugel Schokolade-Karamelleis, Sahne,
Vanillekipferl-Crumble, Brombeere und Physalis

-1 scoop each: candied almond-, homemade vanilla-, chocolate caramel ice cream, whipped cream, vanilla cookie crumble, blackberry and physalis-

€ 10,80

 € 1,50

Gemischtes Eis ^S

Je 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokoladeneis,
1 Kugel Erdbeereis mit Sahne, Waffel und Physalis

-1 scoop each of vanilla, chocolate, strawberry with whipped cream,
wafer and physalis-

€ 8,90 (mit Sahne)

€ 8,40 (ohne Sahne)

Winterzauber ^S

1 Kugel Cappuccino Eis, 1 Kugel Haselnusseis,
1 Kugel Birne Rum-Rosine, Sahne, Schokosauce, Physalis,
Haselnusskrokant und Waffel

1 scoop each: vegan cappuccino-, hazel nut-, pear and rum flavored raisin ice cream, chocolate sauce, whipped cream, physalis and hazel nut brittle and wafer-

€ 10,20

 € 1,00

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Preise in € inkl. MwSt.-All Prices in € incl. taxes.-Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen auf Seite 12.

- Further information on allergenic ingredients on page 12. –

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG, 96231 Bad Staffelstein 10/2024

Dessert & Eis

-Desert & homemade ice cream-

Veganer Winter ^{S,L,vegan}

Je 1 Kugel Kürbis-Zimt Sorbet, 1 Kugel mit Rum aromatisiertem Waldbeersorbet, 1 Kugel Cappuccino Eis, marinierte Sauerkirschen, vegane Sahne, Waffel

-1 scoop each: pumpkin and cinnamon sorbet, rum flavored wild berry sorbet, cappuccino ice cream with vegan whipped cream and wafer-

€ 10,80

 € 1,50

Eisschokolade ^S

1 Kugel Schokoladen-Karamell-Eis mit Trinkschokolade aufgefüllt, Sahne, Waffel

-1 scoop of chocolate caramel ice cream filled with drink chocolate, whipped cream and wafers-

€ 7,30

Eiskaffee ^S

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee aufgefüllt, Sahne, Waffel

-1 scoop of vanilla ice cream filled with cold coffee, whipped cream and wafers-

€ 7,10

Kreieren Sie sich Ihren eigenen Eisbecher:

je Kugel/each scoop

€ 2,70

Unsere Sorten:

Vanille ^S

-vanilla-

Birne-Rumrosine ^S

-pear rum raisin-

Erdbeer ^S

-strawberry

Kürbis-Zimtsorbet ^S

-pumpkin cinnamon sorbet-

Veganes Cappuccino Eis ^S

-vegan cappuccino ice cream-

Gebrannte Mandeln-Eis ^S

-burnt almond ice cream-

Schokolade-Karamell ^S

-chocolate caramel-

...und setzen Sie ihm die Krone auf!

je Krönchen/each topping

€ 1,60

Sahne ^{S,G}

-cream-

Schokosoße ^{F,S,G,L}

-chocolate sauce-

Eierlikör ^{S,L,G}

-eggnog-

Marinierte Waldbeeren ^{F,S,G,L}

-marinated wild berries-

Karamellsauce ^{S,F,G}

-caramel sauce-

Marinierte Sauerkirschen

-marinated cherries-

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

Unsere -Gerichte definieren den zusätzlichen Preis zur Halbpensionspauschale

Nach dem Essen:

Regionale Liköre und Brände

aus dem Bad Staffelsteiner Land...

Seit 1707 besteht die Schnapsbrennerei Dinkel in Weisbrem. Gebrannt wird langsam und vorsichtig. Es wird weder gesüßt noch abgerundet noch aromatisiert. Erleben Sie puren, natürlichen Genuss.

Kräuterbitter 2 cl 6,40

Feinwürzig und aromatisch

Whisky-Likör 2 cl 6,40

Aromatisch und weich

Fränkischer Whisky 2 cl 7,60

Diese Spezialität wird nach der sorgfältigen Destillation in spanischen Rotweinfässern gelagert. Pro Brand werden nur 400 Flaschen hergestellt.

Genussbotschafterin Frau Adelgunde Gagel aus Loffeld hat auf Ihrem Bauernhof einen kleinen Laden. Hier werden regionale Produkte mit Herz und Leidenschaft nach alter Machart hergestellt.

Bierlikör 2 cl 5,80

Geheimtipp: Perfekt zu einer Kugel Vanilleeis

Mispellikör 2 cl 5,40

Bereits William Shakespeare erwähnte dieses traditionelle Kernobst in Romeo und Julia

Walnusslikör 2 cl 5,40

Köstlich und intensiv

Unsere regionalen Produkte können Sie auch mit nach Hause nehmen.
Ob als Mitbringsel oder um den Urlaub Revue passieren zu lassen.
In unserem Heimatshop finden Sie all dies, und noch viel mehr. Viel Spaß beim Stöbern.



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 – 24 Personen.

Lieber Gast!

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-