

*Willkommen
zu unserem*

Degustationsmenü

oder

„Das etwas andere Menü“



72,00 €

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich heute für unser Degustationsmenü entschieden haben.

Damit wollen wir Sie zu einer Entdeckungsreise durch fränkische, gehobene Genießerkultur entführen. Frei nach dem Motto „Franken ist immer eine Reise wert“ präsentieren wir Ihnen, wie leicht und belebend fränkische Küche sein kann. Lassen Sie sich von den Produkten unserer Region – übrigens eine der schönsten Landstriche Deutschlands – verführen! Beschwingt, heiter, ehrlich und offen, wie die Menschen rund um den Main.

Dabei können Sie ruhig das Gericht mit dem Wein in den Mund nehmen, denn damit genießen Sie alle Spielarten der jeweiligen Kombination. Wenn Sie möchten, lesen Sie unsere Gaumenerlebnisse zu diesem Menü. Sie können jedoch auch einfach nur genießen und sich Ihre eigene Meinung bilden, denn wie sagten schon die alten Lateiner: „De gustibus non disputandum est.“

Diskutiert wird bei der Vorprobe meistens heftig, denn die Mitverkoster ändern sich von Mal zu Mal. So waren diesmal Mitarbeiter aus verschiedenen Abteilungen mit von der Partie: Felix (noch) Azubi im dritten Lehrjahr, Katharina aus der Vinothek, Christian, unser Weingutsleiter und Joe der Außenbetriebsleiter und „Kümmerer“ unserer Weinberge. Rundum, eine bunte Mischung aus Erfahrung, jugendlichem Leichtsinn, Esprit und Begeisterung. Wir sind sicher, Sie können unsere Gedanken nachvollziehen und wünschen Ihnen heute viel Spaß und einen „Guten Appetit“ mit unserem Degustationsmenü! Und wie heißt es in Franken, wenn es ausgezeichnet geschmeckt hat: „Nix greßt is globbt genuch.“

Poularde | Pfifferlinge | Rucola

*

2016 WEIßBURGUNDER TROCKEN
VDP.GUTSWEIN

2015 BLANC DE NOIRS TROCKEN
Escherndorfer
VDP.ORTSWEIN

*

Eine wunderbar frische und leichte Kombination stellt die Ouvertüre unseres sommerlichen Degustationsmenüs. Die Poularde ist fein mit sommerlichen Kräutern zu einer Roulade verarbeitet und wird von leicht marinierten Pfifferlingen und nussigem Rucola umschmeichelt. Mit Rosmarin und Knoblauch dezent geröstete Brotchips runden das Ganze ab.

Wir wählten einen leichten, sehr fruchtbetonten Weißburgunder unserer Weinlinie „Fünf Freunde“, der mit seiner subtilen Süße und erfrischenden Säure eine köstliche Ergänzung zu den sommerlichen Aromen des Gerichts eingeht.

Der Blanc de Noirs, ein aus „schwarzen“ Trauben (hier Spätburgunder) gekelterter Wein, vereint die Kraft und Sanftheit eines Rotweins mit der Frische und Eleganz eines Weißweins. Diese Kraft lässt ihn auch zu einem selbstbewussten Partner der Speise werden, denn der mineralische Ausdruck des Weines scheint durch die Speise noch verstärkt zu werden.

Wir hoffen, der Auftakt unseres Degustationsmenüs hat Ihnen gefallen und wir konnten Ihre Geschmackspapillen entsprechend vorbereiten auf die Dinge, die da kommen werden. Viel Vergnügen!

* * *

Kümmerli | Frischkäse | Kräuter

*

2016 SILVANER TROCKEN
VDP.GUTSWEIN

2016 BACCHUS
VDP.GUTSWEIN

*

Unsere Kümmerlessuppe ist fast schon legendär, weil sie sich seit Jahren als „fränkische Gazpacho“ einer großen Beliebtheit erfreut. Sie wissen nicht was Kümmerli sind? Salatgurken (Grundkurs „fränkische Sprache leicht gemacht“, da kein P und kein T in diesem

Wort vorkommt). Unser Küchenteam hat in diesem Jahr ein mit Kräutern verfeinertes Frischkäseis kreiert, welches der Suppe noch einen „Kick“ verleiht.

Hierzu haben wir zwei VDP.GUTSWEINE ausgewählt, die animierend, offen und geradlinig und herrlich leicht zu trinken sind. Der Silvaner mit seiner reschen Säure unterstützt das Frischegefühl der Suppe und verleiht ihr einen extrem langen Nachhall.

Der Bacchus verfügt über eine dezente Restüße, die fast schon untypisch für einen Frankenwein im halbtrockenen Bereich zu finden ist, sowie eine extrem milde Fruchtsäure. So fügt er sich geschmeidig in die Suppe ein, denn der aus der Gärung zurückgebliebene Traubenzucker überführt die Suppe mitsamt Frischkäseis in eine überaus köstliche Substanz.

Lachsforelle | Pasta | Tomaten

*

2015 SILVANER TROCKEN
Escherndorfer Lump
VDP.ERSTE LAGE®

2013 RIESLING TROCKEN GG
Volkacher Ratsherr
VDP.GROSSE LAGE®

*

Zum Hauptgang zeigen wir Ihnen zwei uneingeschränkte Klassiker, die weit über Frankens Grenzen bekannt, berühmt und beliebt sind. Das Gericht erinnert an Urlaubstage im Süden, da die kurz gebeizte Lachsforelle (dadurch wird ein Austrocknen vermieden) auf der Haut gebraten ist und erhält durch die konzentrierten Tomaten und selbstgemachte Pasta eine Leichtigkeit mit viel Geschmack.

Tomaten sind, die Kombinierbarkeit mit Wein betreffend, sehr schwierig, da es gilt, Ihre Säure abzupuffern, ohne dem Wein seine Plattform zu nehmen. Der Silvaner verfügt über eine feine Kräuterwürze und eine moderate Gesamtsäure, so dass er dem Fisch fast „Flügel“ verleiht, ja sogar in Verbindung mit den Tomaten seinen Druck und seine Kraft bewahrt.

Franken definiert sich über den Silvaner – aber wir können auch Riesling. Dies haben wir kürzlich bewiesen, als wir im weltgrößten Rieslingwettbewerb (2.400 angestellte Riesling aus aller Welt) „Best of Riesling“ den ersten Platz gewinnen konnten. Der Riesling aus der außergewöhnlichen Lage „Volkacher Ratsherr“, die als VDP.GROSSE LAGE® klassifiziert ist, vereint den Charakter des Muschelkalbodens mit der für diese Rebsorte so typischen Frucht und einer waaaaahnsinnigen Länge. Diese Ausdauer lässt ihn auch zu einem hervorragenden Begleiter des Hauptganges werden. Der Geschmack der Tomaten und des Fisches werden unterstützt, in Verbindung mit der Pasta erlangt der Wein eine Sanftheit und zusätzliche

Intensität, da Kohlehydrate stets auch einen kraftvollen Wein als Partner benötigen. Sollten Sie morgen noch in der Region verweilen, empfehlen wir Ihnen die Besichtigung der beiden bis zu 60% steilen Weinberge hier direkt vor unserer Haustüre. Dank unserer E-Bikes auch ein entspanntes Vergnügen.

Erdbeere | Holunderblüte

*

2013 SILVANER BEERENAUSLESE

2016 RIESLANER EISWEIN

*

Willkommen zum „Grand Final“. Erdbeertarte und Holunderblüteneis sind die Protagonisten des Desserts. Für sie haben wir Partner gesucht, die mit ausreichend Restsüße und einer knackigen Fruchtsäure ausgestattet sind – so dass die Kombination auf keinen Fall langweilig wirkt.

Die Beerenauslese wurde aus getrockneten, rosinenartigen, Beere für Beere ausgelesenen Früchten bereitet. Das so gewonnene Elixier ist große Winzerkunst, denn hier gilt es die Frucht der Rebsorte in Kombination mit der Restsüße und der konzentrierten Säure herauszuarbeiten, um eine Lagerfähigkeit von bis zu 30 Jahren zu garantieren. Der Silvaner erinnert im Geruch an gelbe Früchte, wie Mirabellen und reife Quitte, die von einer dezenten Weihraucharomatik unterstützt wird. In Verbindung mit dem Dessert erlangt er eine fast schon balsamische Anmutung, so dass diese Kombination eine großartige Symbiose eingeht.

Romantik Hotel und VDP Weingut

ZUR SCHWANE

Hauptstraße 12

97332 Volkach

09381/80660

e-mail: schwane@romantikhoteles.com

www.schwane.de