

*Willkommen
zu unserem*

Degustationsmenü

oder

„Das etwas andere Menü“



75,00 €

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: Katrin aus dem Restaurant, Katharina aus der Vinothek, Christian, unser Weingutsleiter und Barbara Vogt – Ex-Sommelière und Wein-Beraterin. 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 gredt is globbt genuch.“

Tafelspitz | Meerrettich | Lauch | Apfel

*

2017 BACCHUS
VDP.GUTSWEIN

2016 BLANC DE NOIRS TROCKEN
VDP.ORTSWEIN

*

Die Ouvertüre zu unserem Menü hat eine frühlingshaft-frische Anmutung, in Form von neuem-jungem Grün in der Küche, sowie der Verbindung von Tafelspitz mit Meerrettich als fränkischen Klassiker. Zunächst wunderten wir uns über das Apfelchutney, was sich später als Irrtum erwies, denn es hat nicht nur eine Daseinsberechtigung, sondern ist ein überaus wichtiger Bestandteil des Gerichtes, wenn es an das Thema „Wein“ geht.

Welchen Wein sollen wir zu diesem wunderbaren Frühlingsboten auswählen? Der Bacchus – per se kein klassischer Speisebegleiter gibt hier ein charmantes Debut: durch seine dezente Süße nimmt er dem Meerrettich die Schärfe und seine eigene Fruchtausprägung scheint verstärkt zu werden. Jetzt kommt auch das Chutney ins Spiel, denn dieses verleiht dem Gericht eine ausdrucksstarke Spannung.

Der weiß gekelterte Spätburgunder, in unseren Weinbergen in Escherndorf gewachsen, hat als VDP.Ortswein natürlich mehr Kraft und Ausdauer als sein Gegenspieler. Auch ist er von einer dezenten Mineralität geprägt, was dem Gericht eine große Harmonie verleiht, d.h. sowohl zu Meerrettich als auch zu Tafelspitz und den Frühlingskräutern büßt er nichts an seinem köstlichen Trinkfluss ein. Und das Apfelchutney bekommt plötzlich ein Aroma, welches an Grapefruit erinnert.

Kohlrabi | Hausmacher

*

2016 RIESLING TROCKEN
VDP.ORTSWEIN

2016 SCHEUREBE TROCKEN
VDP.ORTSWEIN

*

Junger, zarter Kohlrabi genießt in der modernen Küche eine hohe Aufmerksamkeit und der Kontrast zu einer Praline, gefertigt aus unserer Hausmacher Wurst hat uns neugierig auf das Gericht gemacht. Die Suppe zeigt sich, obwohl gebunden, mit einer überhaupt nicht sättigenden Frische und verlangt nach trockenem, aber nicht säurebetonten Weinen.

Der Riesling ist in Franken nur auf 5% der Gesamtrebfläche im Anbau. In unserem Weingut jedoch verhält es sich ein wenig anders, denn bereits seit den 30er Jahren kultiviert unsere Familie die extrem steilen, sonnig-heißen Uferhänge des Maines, an denen sich der „König der Rebsorten“, wie er weiland genannt wurde, besonders wohl fühlt.

Die Verbindung Riesling-Kohlrabi hat uns besonders gut gefallen, da die eigentlich stramme Fruchtsäure des Weines durch die Suppe regelrecht abgebunden wird. Die herzhaft-praline verleiht den Kick für mehr Spannung und Witz.

Die sehr aromatische Scheurebe hingegen mit ihrem subtilen Duft nach Cassis und Grapefruit wirkt in Verbindung mit der Suppe regelrecht würzig und verliert zudem Ihre zu Beginn deutlich schmeckbare Restsüße.

Forelle | Erbse | Kartoffel

*

2015 SILVANER TROCKEN
Escherndorfer Am Lumpen 1655
VDP.GROSSE LAGE®

2015 SILVANER TROCKEN
Volkacher Ratsherr
VDP.GROSSE LAGE®

*

Der Silvaner, Frankens Klassiker genießt auch in unserem Weingut einen hohen Stellenwert, wächst er doch auf der Hälfte unserer gesamten Rebfläche und zeigt seine Vielseitigkeit vor allem im Anbau in Weinbergen verschiedener Güteklassen. Nur wenige Weingüter sind im Besitz zweier Lagen mit der Klassifikation **VDP.GROSSE LAGE®**, wie in unserem Fall dem Escherndorfer Am Lumpen 1655 und dem Volkacher Ratsherr. Schwindelerregend steil fallen diese Rebberge Richtung Süden ab und ermöglichen so den Rebstöcken und deren Trauben optimale Wachstums- und Reifebedingungen. Kraftvoll, aber nicht alkoholisch, ausdrucksstark aber nicht fett, vom Terroir geprägt, aber dennoch mit erkennbarer Frucht ausgestattet – so zeigen sich diese Weine dem Genießer. „Gut Ding will Weile haben“ sagt ein Sprichwort und wir lassen diesen Weinen alle Zeit, die sie benötigen, um ihre ganze Größe zu zeigen. Nach der Devise „die Qualität eines Weines kommt aus dem Weinberg“ verwenden wir ein Höchstmaß an Zeit während der Vegetationsperiode, um das optimale Lesegut in den Keller zu bekommen. Solch sorgfältig selektierte Trauben benötigen fast keine Hilfe um einen außergewöhnlichen Wein nach zwei Jahren Lagerzeit hervorzubringen. Außergewöhnlich sind die beiden Silvaner in der Tat, wachsen Sie Luftlinie doch nur 500 Meter voneinander entfernt. Der „Am Lumpen 1655“ hat eine feine Eleganz und eine fast schon exotische Anmutung nach Mango und Banane und geht eine köstliche Liaison mit dem Kartoffelgemüse und dem Erbsenpüree ein.

Der „Ratsherr“ stammt eher aus der Fraktion „muskulös, kraftvoll, mit Holz“, so dass er vor allem mit dem auf der Haut gebratenen Fisch den Wunsch nach „mehr“ offen lässt. Besonders interessant bei beiden Weinen ist hier die Tatsache, dass beide mehr als 13Vol.% Alkohol (aus Zucker in den Beeren wird nun mal Ethanol), dieser aber nicht auf Anhieb schmeckbar sind, d.h. die Weine nicht brandig wirken.

Rhabarber | Karthäuserkloß | Joghurt

*

2013 SILVANER BEERENAUSLESE

2016 RIESLANER EISWEIN

*

Willkommen zum „Grande Finale“. Der Rhabarber ist eine sehr zeitige Gartenfrucht, die eingekocht als Kompott gar nicht so herb ist, wie befürchtet. Glücklicherweise haben wir dazu Weine, die mit Ihrem hohen Restzuckergehalt elegante Gegenspieler zu dieser Speise sind. Bei der Beerenauslese erfolgt die Konzentration an Zucker und Säuren entsteht durch Verdunstung des Wassers und somit der natürlichen Trocknung der Beeren direkt am Rebstock. Die Selektion (=Auslese) dieser einzelnen Beeren erfordert von unseren Winzern ein hohes Maß an Fingerspitzengefühl, dürfen doch nur die tatsächlich durch den Botrytis-Pilz eingetrockneten Beeren verwendet werden. Ist dies nicht gewährleistet, schmecken die Weine nicht fruchtig sondern dumpf.

Die dezente Karamellaromen überzeugen zu den Röstaromen des Karthäuserkloßes (in manchen Gegenden werden sie auch „Arme Ritter“ genannt) in Einheit und Harmonie.

Der Rieslaner ist eine Rebsorte, die außerhalb des fränkischen Weinbaugebietes nicht bekannt ist. Er ist eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling und bereits in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts in Würzburg gezüchtet worden. In den Wirren des Zweiten Weltkrieges ging er fast verloren, wurde jedoch in den 50er Jahren wieder entdeckt. Von Natur aus zeigt er ein intensives Rhabarberaroma und eine knackig, frische Fruchtsäure. Glasklar wie ein Bergbach entfaltet der in der Gratifikation „Eiswein“ seinen üppigen Glanz und es versteht sich von selbst, dass er gerade zum Kompott eine köstliche Ergänzung eingeht, zum Kartäuserkloß wirkt er elegant und pfiffig.

Als Digestif, wie sollte es auch anders sein, empfehlen wir an dieser Stelle einen Brand aus der hauseigenen Destille.

Wir hoffen, Sie hatten Freude mit unserem Degustationsmenü, denn wie sagte schon Goethe: „Der Wein erfreut des Menschen Herz, und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.“

Selbstverständlich können Sie unsere Weine, Brände und auch Essige zum späteren Genuss mit nach Hause nehmen. Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern im Restaurant oder unserer Vinothek beraten!

Ihre Familien Pfaff – Düker und das ganze Schwane-Team

SCHWANE

