

# WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

Vergleichen wir Cornelias Küche mit einem unserer Weine,  
so wäre dies ein charakterstarker, würziger  
und geheimnisvoller Wein.

Unsere Küchenphilosophie steht für  
Eleganz, Sinnlichkeit, Ursprung –  
vor Allem für bedingungslosen Geschmack!

Erleben Sie unsere Leidenschaft für regionale Produkte,  
das Handwerk und die Gastfreundschaft.

Ausgezeichnet im



## Weinstock - Menü

### **Hokkaido | Butternuss | Kernöl**

*2021 Chenin Blanc „Steinmauer“, Christian Stahl, Auernhofen*

### **Bries & Herz vom Kalb | Topinambur | Chili**

*2021 Domina rosé, Thomas Patek, Kitzingen*

### **Zander | Rote Bete | Maroni**

*2016 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling, Hans Ruck, Iphofen*

### **Duroc aus Thüringen | Artischocke | Paprika**

*2013 Escherndorf „Am Lumpen 1655“ Silvaner, Weingut zur Schwane, Volkach  
oder*

*2013 Spätburgunder „Elementar“, Weingut zur Schwane, Volkach*

### **5 Käse nach Wahl vom Wagen**

#### **Maitre Affineur Volker Waltmann, Erlangen**

*2018 Würzburger Stein-Harfe Riesling Auslese, Bürgerspital zum heiligen Geist, Würzburg*

### **Birne | bayerischer Reis | Haselnuss**

*2021 QUITTE – „methode rurale“, Stefan Vetter, Gambach*

---

Menü in 6 Gängen zu 159 / Weinbegleitung zu 64

Menü in 5 Gängen **ohne Käse oder Dessert** zu 139 / Weinbegleitung zu 54

Menü in 4 Gängen **ohne Käse/Dessert und Zander** zu 111 / Weinbegleitung zu 44

Menü in 4 Gängen **ohne Käse/Dessert und Bries & Herz** zu 116 / Weinbegleitung zu 44

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Weine enthalten Sulfite und sind, soweit nicht anders angegeben in der Geschmacksrichtung trocken  
glasweise Weinbegleitung je Gang zu 0,1 á Glas / Süßwein zu 0,05 á Glas

# WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

## A la carte

Gestalten Sie Ihr Menü selbst  
**Bitte wählen Sie hierbei mindestens 4 Gänge**

Für eine Auswahl von 3 Gängen und weniger erlauben wir uns,  
eine „Gedeck-Pauschale“ in Höhe von 25,00 € zu berechnen

### Vorspeisen:

Hokkaido   Butternuss   Kernöl	21
Stör   Blaukraut   Sesam	24

### Zwischengerichte:

Zwiebel   Kartoffel   Albertshöfer Pilze	29
Frischkäse   Ravioli   Bohne	23
Kalbsschwanz   Ravioli   Bohne	23
Bries & Herz vom Kalb   Topinambur   Chili	29

### Hauptgänge:

Zander   Rote Bete   Maroni	34
Duroc aus Thüringen   Artischocke   Paprika	38
Hase   Schwarzwurzel   Schalotten	48

### Käse und Dessert:

5 Käse nach Wahl vom Wagen Maître Affineur Volker Waltmann, Erlangen	23
Birne   bayerischer Reis   Haselnuss	23

### Einen genussvollen Abend wünschen:

**Cornelia Fischer**  
Küchenchefin

**Jan Pislcajt**  
Maître / Diplom-Sommelier

**Franziska Weickert**  
Gastgeberin