

# 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



geöffnet Samstag bis Dienstag ab 18.00 Uhr  
- Mittwoch und Donnerstag und Freitag Ruhetag -  
Reservierungen unter 09381 80660 oder bei den Kollegen an der Rezeption

## „A la carte“ Gestalten Sie Ihr Menü selbst

Bitte wählen Sie hierbei aus der ala-carte-Auswahl und dem Weinstock-Menü mindestens 4 Gänge

Für eine Auswahl von 3 Gängen und weniger erlauben wir uns,  
eine „Gedeck-Pauschale“ in Höhe von 29,00 € zu berechnen

### Vorspeise:

Gurke | Flussbarsch | Dill 29

### Zwischengerichte:

Romanasalat | Ziegenjoghurt | Preiselbeere 32

Bratwurst | Morchel | Sauerampfer 42

### Hauptgang:

Perlhuhn | Karotte | Bergkäse 49

### Einen genussvollen Abend wünschen:

**Cornelia Fischer**  
Küchenchefin

**Jan Pislcajt**  
Maître / Diplom-Sommelier

**Franziska Weickert**  
Gastgeberin

# WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

## „Weinstock – Menü“

### Gazpacho | Kaninchen | Basilikum

*2019 Scheurebe „Estheria“  
Johann Ruck, Iphofen*

### Bries | Mais | Brombeere

*2021 Astheimer Chardonnay  
Paul & Sebastian Fürst, Bürgstadt*

### Stör | Sellerie

*2019 Volkacher Ratsherr Silvaner  
Weingut zur Schwane, Volkach*

### Lamm | Fenchel | Schalotte

*2018 Sulzfelder Sonnenberg Merlot  
Arno Augustin, Sulzfeld*

### 5 Käse nach Wahl vom Wagen

**Maitre Affineur Volker Waltmann, Erlangen**

*2020 Stettener Stein Rieslaner Auslese  
Ludwig Knoll – Weingut am Stein, Würzburg*

### Mirabelle | Frischkäse | Verjus

*2016 Riesling Pétillant naturel  
Christian Deppisch, Theilheim*

---

Großes Weinstock-Menü in 6 Gängen zu 189 / Weinbegleitung zu 67  
Weinstock-Menü in 5 Gängen **ohne** Käse **oder** Dessert zu 164 / Weinbegleitung zu 57  
kleines Weinstock- Menü in 4 Gängen **ohne** Käse/Dessert **und** Stör zu 129 / Weinbegleitung zu 47  
Menü in 4 Gängen **ohne** Käse/Dessert **und** Bries zu 135 / Weinbegleitung zu 47

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