

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



„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:

Bittersalate | Sellerie | Apfel 35

Zwischengerichte:

Bratwurst | Sauerampfer | Morchel 42

Frischkäse-Ravioli | Bohne | Gemüseessenz 27

Hauptgang:

Spanferkel | Artischocke | Brunnenkresse 49

Einen genussvollen Abend wünschen:

Cornelia Fischer
Küchenchefin

Jan Pislcajt
Maître / Diplom-Sommelier

Franziska Weickert
Gastgeberin

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

„Weinstock – Menü“

Kaninchen | Speck | rote Zwiebel

*2021 Iphöfer Kalb Silvaner
Laura Seufert, Iphofen*

weißer Spargel | Haselnuss | Eigelb

*2020 Domina Reserve rosé
Peter Rudloff, Nordheim*

Huchen | Mairübchen | Fenchel

*2021 Retzbacher Benediktusberg Grauburgunder
Rudi & Benedikt May, Retzstadt*

Perlhuhn | Karotte | Bergkäse

*2015 Escherndorf Am Lumpen 1655 Silvaner
Weingut zur Schwane, Volkach
oder
2020 Michelbacher Schwarzriesling
Johannes Höfler, Michelbach-Alzenau*

5 Käse nach Wahl vom Wagen

Maitre Affineur Volker Waltmann, Erlangen

*2015 Randersackerer Teufelskeller Riesling Auslese
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker*

Rhabarber | Silvaner | Joghurt

*2018 Pinot rosé brut
Helga Stich, Bürgstadt*

Großes Weinstock-Menü in 6 Gängen zu 179 / Weinbegleitung zu 64
Weinstock-Menü in 5 Gängen **ohne** Käse **oder** Dessert zu 154 / Weinbegleitung zu 54
kleines Weinstock- Menü in 4 Gängen **ohne** Käse/Dessert **und** Huchen zu 119 / Weinbegleitung zu 44
Menü in 4 Gängen **ohne** Käse/Dessert **und** Spargel zu 128 / 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