

*Willkommen  
zu unserem*

## ***Degustationsmenü***

*oder*

*„Das etwas andere Menü“*



***79,00€***

Lieber Gast,

schön, dass Sie sich heute für unser Degustationsmenü entschieden haben. Seit mehr als 20 Jahren (1997 nach einem Seminar mit Markus Del Monego, 1998 dann wurde er Weltmeister der Sommeliers), hatten wir die Idee, ein Menü in mehreren Gängen mit jeweils zwei korrespondierenden Weinen zu kreieren. Zur Vorprobe treffen fünfmal pro Jahr Teammitglieder unterschiedlicher Abteilungen – vom Azubi bis zum Chef – zusammen, um die stimmigste Wein-Speise-Kombination auszuwählen. Hierbei geht es nicht nur um die vollkommene Harmonie, nein, gelegentlich wählen wir auch Weine, die polarisierend und fordernd sind. Aufgrund von Jahreszeitlichen Anpassungen kommt es gelegentlich vor, dass kein Rotwein präsentiert wird (was historisch bedingt in Franken ja durchaus üblich ist), aber dennoch möchten wir Ihnen den bunten Blumenstrauß der fränkischen Rebsorten nicht vorenthalten, so dass neben unseren Klassikern auch sogenannte Exoten, wie Scheurebe oder Bacchus ins Glas kommen.

Übrigens, bereits vor 2.000 Jahren legten vor allem die Weingenießer des alten Roms großen Wert auf das Zusammenspiel von Speise und Wein. Da es jedoch geschmacklich zwischen den einzelnen Rebsorten nur wenige Unterschiede gab (meist waren die Rebstöcke in den Weinbergen sogar gemischt), versetzten sie die Weine mit Kräutern, Gewürzen, Honig oder Harz, um eine Harmonie zur Speise entstehen zu lassen. Heute sehen wir das ein wenig anders, das soll heißen: die Qualität unserer Weine wächst im Weinberg, im Keller werden nur noch kleine Stellschräubchen gedreht (im Idealfall gehen wir nach der Devise „kontrolliertes Nichtstun“ vor 😊). So, nun wünschen wir Ihnen viel Freude mit unserem Menü.

Lassen Sie es sich schmecken. Für die Zweifler unter Ihnen: Sie erhalten pro Wein eine Menge von 0,05 l, d.h. insgesamt beinhaltet das Menü die moderate Menge von 0,4 Liter Wein und lässt somit jeden Genießer noch geraden Schrittes auf sein Zimmer gehen.

## Rauchforelle | Rote Bete | Meerrettich

\*

2017 RIESLING TROCKEN  
VDP.ORTSWEIN

20176 BLANC DE NOIRS TROCKEN  
VDP.ORTSWEIN

\*

Ein köstliches Tartar von der Rauchforelle auf einem Rote-Bete-Spiegel bildet den Auftakt unseres herbstlichen Degustationsmenüs. Apropos Herbst: noch nie, seit es Aufzeichnungen zu den Themen „Weinernte und Klima“ gibt (seit 1881), waren wir so zeitig mit der Traubenlese fertig, wie 2018. Ein fantastischer Weinjahrgang der uns gesundes, hochreifes Lesegut mit viel Geschmack beschert hat. Kurz gesagt: sowohl Qualität als auch Quantität erfreuen des Winzers Herz.

Widmen wir uns dem 17er Jahrgang, der Weine mit einer subtilen Frucht, einer fein abgestimmten Säure und großer Eleganz hervorgebracht hat. Die Kombination Fisch/Rote Bete/Wein scheint in Verbindung mit dem Riesling an Kraft zu gewinnen, so dass ein Spannungsbogen aufgebaut wird, der neugierig macht auf die Dinge, die da kommen werden. Der weiß gekeltete Spätburgunder, in unseren Weinbergen in Escherndorf gewachsen, strahlt mit einer feinen Frucht und einer geschmackvollen Kraft, was ihn zu einem gleichwertigen Partner des Gerichts werden lässt. Die Schärfe des Meerrettichs scheint etwas genommen zu sein, was den geschmacklichen Gesamteindruck offensichtlich unterstützt.

## Petersilienwurzel | Ochsenchwanz

\*

2017 SCHEUREBE TROCKEN  
Volkach  
VDP.ORTSWEIN

2017 WEIßBURGUNDER TROCKEN  
Escherndorf  
VDP.ORTSWEIN

\*

Die Petersilienwurzel, zu den Rüben gehörend, hat ein sehr intensives Aroma, welches durch die Bindung in der Suppe noch verstärkt zu sein scheint. Ein Raviolo vom Ochsenchwanz mit einem säuerlich-frisch anmutenden Chutney komplettieren die Kombination. Hier sind Weine mit sanftem Druck gefragt, die sowohl mit der Suppe als auch dem Kompott eine Liaison eingehen können. Nun kommen unsere VDP.ORTSWEINE ins Spiel. Weine, die

bereits in, für Ihre Weinqualitäten, berühmten Orten gewachsen sind. Die VDP.ORTSWEINE stehen in unmittelbarer Nähe zu den „Großen Lagen“, d.h. am Hangfuß oder in Lagen die nicht zu 100% nach Süden geneigt sind.

Unsere 2017 Scheurebe ist trocken ausgebaut und glänzt mit Ihrem Aroma, das dezent an frisch gemähtes Gras und grüne Paprika erinnert. Dadurch und durch ihre belebende Säure gelingt ihr ein wunderbares Zusammenspiel jeder Komponente dieses Gerichtes.

Der Weißburgunder ist im großen Holz gereift und präsentiert sich durch seine milde Fruchtsäure wunderbar cremig, fast schon sahnig – ganz anders als die Scheurebe. So läuft er in der selben Spur den Gaumen hinunter, wie die Suppe und lässt die Petersilienwurzel in ihrer ganzen Ursprünglichkeit wirken.

### Schweinefilet | Wurzelgemüse | Kartoffel

2017 SILVANER TROCKEN  
Escherndorfer Lump  
VDP.ERSTE LAGE

2015 ALLEGRA TROCKEN  
Cuvée rot

\*

Bereits vor ca. 2.000 Jahren wurde Fleisch durch Einsalzen haltbar gemacht, heute ist es vor allem in Österreich unter dem Begriff „Gselchtes“ bekannt. Unsere Küchencrew hat hier ein Schweinefilet gepökelt und kalt geräuchert, so dass es zart wie ein Fisch auf der Zunge zergeht. Traditionell reichen wir fein geschnittenes, im Silvaner-Sud gegartes Wurzelgemüse und als Geschmacksgeber die Kartoffel in Form eines Plätzchens (mit ein bisschen Speck).

Hier sind Weine gefragt, die eine gewisse Leichtigkeit an den Tag legen, um dieses zarte Gericht nicht zu zerstören, aber dennoch der Stärke der Kartoffeln und dem Speck selbstbewusst entgegenzutreten.

Fein nuanciert ist der Silvaner, der in der Extremlage „Lump“ gewachsen ist, aber dank einer extrem zeitigen, ersten Lese die geforderten Attribute erreicht.

Er brilliert mit Eleganz zu Fleisch und Gemüse, macht aber auch zu den Röstaromen des Kartoffelplätzchens mit Speck eine ausgezeichnete Figur.

Allegra, unsere Cuvée aus Spätburgunder, Zweigelt und Schwarzriesling ist im großen Holz gereift und charakterisiert sich durch eine wunderbare Frucht (Brombeere, Schwarzkirsche), die im Gleichgewicht zu einem milden Gerbstoff und dezenteren Holzaromen steht. Die

Kombination mit der Speise lässt diese deutlich kraftvoller erscheinen, so dass ein intensiver, langer Nachklang im Mund verbleibt.

Zwetschge | Zimt | Mandel

\*

2013 SILVANER BEERENAUSLESE

2015 RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE

\*

Bei der Gewinnung von Beeren, die geeignet sind das Prädikat „Auslese“ oder höher zu erlangen, ist größte Sorgfalt und ein hohes Maß an Fingerspitzengefühl gefragt, denn hier muss in der Tat Beere für Beere gezupft werden, um die erforderliche Konzentration an Zucker, Aromen und Säuren, die durch Verdunstung des Wassers und somit der natürlichen Trocknung der Beeren direkt am Rebstock entstand ist, zu gewährleisten. Nur diese aufwändige Arbeit gewährleistet, dass die Weine später Ihre Fruchtausprägung und Eleganz zeigen und nicht faulig und dumpf schmecken. Aber lassen Sie sich überraschen.

Der Silvaner mit seinen Heu- und Kräuteraromen findet seinen Gegenspieler im Zwetschgenschlupfer, der den Wein als zusätzliches Gewürz gerne einnimmt. Im zweiten Verkosten (wenn der Wein etwas mehr Sauerstoff und Temperatur erhält) empfängt den Genießer ein feines Weihrauch- und Zimtaroma, wodurch die Vielschichtigkeit dieser Weine zum Vorschein kommt.

Die Trockenbeerenauslese mit einem satten Restzucker Gehalt von 250 g/l (das entspricht 25% reinem Zucker) ist alles andere als süß, denn hier spielen Frucht, Komplexität, Säuren, Vitamine eine virtuose Harmonie. Die Süße der einzelnen Teile des Desserts und die Säure des Weines bilden ein konzentriertes, komplexes Geschmackserlebnis. Fast parfümiert zeigt der Wein zum Mandelparfait, so dass Kai, einer unserer fünf Kochazubis, meinte, er hätte den Hals einer Frau geküsst (schön, so eine romantische Metapher von einem jungen Mann zu hören).

Wir hoffen, Sie konnten unsere Gedanken und Geschmäcker bei diesem Menü teilen und hatten ebenso viel Freude daran, wie wir beim Verkosten. Natürlich schmecken die „Schwane-Weine“, Sekt und Brände auch zuhause. Wenn Sie noch Lust haben, probieren Sie doch noch nach Ihrem Gusto in der Vinothek oder kommen Sie in drei Monaten zum nächsten Degustationsmenü.

Es grüßen Sie Melanie (Commis de Rang), Josy und Katharina (Azubine HoFa), Kai (Azubi Koch) sowie das gesamte Schwane-Team um Eva und Ralph Düker

Und was ist das Leben ohne Wein?

Denn er ist geschaffen, dass er die Menschen fröhlich machen soll.

(Altes Testament, Jesus Sirach)

**SCHWANE**

