

*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: Firas, einer unserer Auszubildenden im Hotelfach, Katharina Knoppe, die kompetente Weinfräulein der Vinothek und Eva Pfaff-Düker. 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 greddt is globbt genuch.“

Tafelspitz | Rauchforelle | Karpfenschinken

*

2016 RIESLING TROCKEN
Volkacher
VDP.ORTSWEIN

2016 TRAMINER TROCKEN
VDP.ORTSWEIN

*

Vitello tonnato, die italienische Vorspeise aus dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch und einer Thunfischsoße hat unsere Küchencrew bei der Vorspeise inspiriert: der fein aufgeschnittene Tafelspitz bekommt zusätzliches Aroma durch eine Rauchforellensoße und einigen Scheiben Aischgründer Karpfenschinken. Ein geschmacklich anspruchsvoller Auftakt für die Weinauswahl.

Zum einen wählten wir den Volkacher Riesling, der eine bestimmende Säure und eine dezente Mineralität präsentiert. Interessant war für uns, dass gerade diese beiden Komponenten eine wunderbare Spannung aufbauen, die bis zum letzten Bissen anhält.

Die „Softvariante“ zu unserer Vorspeise ist die Kombination mit dem Traminer. Ein fast extravagantes Rosenaroma betört die Zunge und der Genießer ist erfreut über die geringe Restsüße und die Kraft dieses Weines. Die Speise ziert er mit seiner ausgeprägten Frucht und es gelingt dem Wein, eine wunderbare Liaison mit dem Gericht einzugehen.

Wir hoffen, der Auftakt unseres Degustationsmenüs hat Ihnen gefallen und wir konnten Ihre Geschmackspapillen entsprechend vorbereiten auf die Dinge, die da kommen werden. Viel Vergnügen!

* * *

Meerrettich | Rote Bete

*

2016 SILVANER TROCKEN
Volkacher
VDP.ORTSWEIN

2015 RIESLING TROCKEN
„Elementar“

*

Meerrettich und Rote Bete sind zwei nicht wegzudenkende Partner der herzhaften fränkischen Küche. Als cremige Suppe ist der Kren, wie er auch häufig genannt wird, zwar ein bisschen abgemildert, aber in Verbindung mit den Röstaromen der gebackenen Roten Bete gelingt es eine wunderbare Harmonie herzustellen.

Der 2016er Silvaner ist ebenso ein Klassiker und verkörpert die Salzigkeit des Muschelkalkbodens mit seiner puristischen, trockenen Art auf ideale Weise. Dank dieser Mineralität wird er zum erfrischenden, fast fordernden Begleiter zur Suppe; leider kann er den Röstaromen der Roten Bete nicht wirklich selbstbewusst entgegen- treten, aber das ist nicht wirklich schlimm, denn wir haben ja noch den ELEMENTAR!

Welch ein großer Wein! Jährlich gestatten wir einem unserer Mitarbeiter, den Ausbau eines eigenen Weines. Im Jahr 2015 hat unser Weingutsleiter, Christian Kallisch, einen Riesling Weinberg ausgewählt, dessen Trauben er nicht ausgepresst, sondern (zwar ohne Stil) mit den Beeren im kleinen Holzfass vergoren hat. Hier sind ausschließlich die auf der Beerenhaut sitzenden Hefen für die Gärung zuständig gewesen. Diese sogenannte „Spontangärung“ ist nicht ohne Risiko, denn diese Hefen sind sehr empfindlich und stellen ihre Arbeit unter ungünstigen Bedingungen auch mal schnell ein. Nach Monaten des „kontrollierten Nichtstuns“ entsteht ein authentischer Wein mit viel Charakter, der nicht selten auch polarisierend ist. Hier empfängt uns eine außergewöhnliche Dichte, welche die Schärfe des Meerrettichs abpuffert und die Röstaromen geschickt unterstützt.

*

Entenbrust | Sellerie | Kartoffel | Marone

*

2013 ALLEGRA TROCKEN
Cuvée Rot

2015 Silvaner TROCKEN GG
Volkacher Ratsherr
VDP.GROSSE LAGE®

*

Eine wunderbar zarte Entenbrust bekommt zwei schmackhafte Gegenspieler in Form eines cremigen Selleriemuses und der Kartoffelknödel, die – ganz unklassisch – mit Maronen gefüllt sind. Erwarten Sie zur Ente einen Rotwein? Sicher eine Verbindung, die „gelernt“ ist und den meisten Genießern Freude bereitet. Aber warten Sie es ab!

Allegra ist eine Cuvée aus verschiedenen Burgundern (Pinot Noir und Meunier) sowie dem Blauen Zweigelt, die im großen, traditionellen Holzfass gereift sind. Moderate Holzaromen, feine Kirschfruchtigkeit, ein ausbalancierter Gerbstoff sind die Standbeine dieses Weines. Die Maronen, welche den süßlichen Teil des Gerichts darstellen sind ein wunderbarer Begleiter sowohl zum erdigen Geschmack des Selleries und auch zum Wein. Der „Volkacher Ratsherr“, eine Steillage, ca. 2 km westlich der Innenstadt, welche als VDP.GROSSE LAGE® klassifiziert ist, ist ein großer, komplexer Wein mit einer schier unendlichen Vielfalt. Er verkörpert Kraft, Biss und Mineralität und beweist, dass zur Ente nicht zwingend ein Rotwein gereicht werden muss.

*

Schokolade | Rumfrüchte | Rotwein

*

2012 SILVANER AUSLESE

2015 RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE

Escherndorfer Lump
VDP.ERSTE LAGE®

*

Der Rumtopf, früher ein probates Mittel, um Früchte über ihre übliche Lagerzeit hinaus zu konservieren, erlebt heute eine kleine Renaissance.

In Verbindung mit edelsüßen Weinen, die aus getrockneten, einzeln ausgewählten Beeren einer Traube hergestellt werden, läuft er zu wahrhafter Höchstform auf.

Der Silvaner aus dem Jahr 2012 lässt erahnen, wie hoch das Lagerpotenzial edelsüßer Kreszenzen ist. Im Geruch hat er eine überaus interessante Gewürzaromatik, die uns fast ein bisschen an Weihrauch erinnerte, und seine Süße ist durch eine milde Fruchtsäure intensiv schmeckbar. Vor allem das Rotweineis mit seinem Bukett an Nelke und Wachholder erinnernd, hat uns sehr überzeugt. Durch den gemeinsamen Genuss, erscheint der Wein nun ein wenig „trockener“.

Nicht in jedem Jahr können wir Weine der Qualitätsstufe „Trockenbeerenauslese“ ernten – diese spielen in der Champions-League der edelsüßen Weine. Das Verfahren betreffend, ist die Vinifikation der Trockenbeerenauslese identisch mit dem der Auslese, aber wie der Name schon sagt, sind die Beeren noch trockener, d.h. Zucker, Aromen und auch Säuren sind nochmals auf natürlichem Weg konzentriert. Diese Konzentration bewirkt auch, dass die Früchte des Rumtopfes intensiver zur Geltung kommen; erfährt der Schokoladenkuchen durch die Säure des Weines eine pffiffige Untermalung, so dass die Kombination belebend und fordernd wirkt.

Als Digestif, wie sollte es auch anders sein, empfehlen wir an dieser Stelle einen Brand – winterlich passend nach (oder zum) Dessert - die alte, holzfassgereifte Zwetschge 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

