

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

FAQ – Fragen für jeden Tag

Sie haben Fragen zu Ihrem Besuch im Restaurant „Weinstock“?
Gerne möchten wir einige davon mit dem folgenden Leitfaden beantworten.

Selbstverständlich stehen Ihnen unsere Kollegen auch telefonisch unter 09381 80660 zur Klärung offener Fragen zur Seite!

Kinder...

...sind ein Geschenk des Himmels – es ehrt jeden Elternteil, den Nachwuchs möglichst früh in den Genuss hochwertigster Produkte zu bringen. Ob Emma und Ben-Noah nach „Klaus Hipp“ direkt „Cornelia Fischer“ kennenlernen müssen, sehen wir differenziert. Aus Rücksicht auf alle anderen Gäste im Restaurant heißen wir die kommende „Gourmet-Generation“ ab einem Alter von 14 Jahren Willkommen. Für einen Besuch in unserem Haus mit jüngeren Kindern empfehlen wir unser Restaurant „Schwane 1404“

Haustiere...

... sind Ihr persönlicher Begleiter durchs Leben, dennoch bitten wir Sie Ihren tierischen Freund nicht mitzubringen! Aus Hygienegründen und auf Rücksicht auf alle anderen Gäste sind Haustiere in unserem Restaurant nicht gestattet!

vegetarisches / veganes Menü...

... unsere Küchenphilosophie beschreiben wir als charakterstark, würzig und geheimnisvoll. Eleganz, Sinnlichkeit, Ursprung – vor Allem bedingungsloser Geschmack sind für uns untrennbar mit Freiheit verbunden. Freiheit, mit der wir uns bei der Zusammenstellung unseres Menüs keinerlei Einschränkungen unterwerfen wollen, wenn es um die Auswahl der verwendeten Produkte geht.

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

FAQ – Fragen für jeden Tag

Zeitaufwand

Für einen Genussabend in unserem Restaurant Weinstock planen wir unsererseits je nach Zusammenstellung Ihres Menüs mindestens 3,5 bis 5 Stunden ein. Für Sportschau, Tagesthemen und andere Abendveranstaltungen planen Sie bitte einen genügend großen Zeitpuffer ein. Jeder Tisch wird bei uns gleichwertig behandelt, dementsprechend können keine Einkürzungen oder Vorschübe geleistet werden.

Taxiservice

Leider hat die Corona-Pandemie und die allgemeine Personalknappheit auch vor der Taxi-Branche keinen Halt gemacht. Immer öfter müssen wir die Erfahrung machen, dass es mehr als schwierig ist, spät abends noch eine Heimfahrt zu organisieren – oftmals verbunden mit horrenden Anfahrtskosten. Bitte organisieren Sie dementsprechend Ihre Heimfahrt rechtzeitig im Vorfeld oder nutzen Sie das Übernachtungsangebot in unserem Romantikhotel zur Schwane.

Kleine Portionen...

... gibt es bei uns nicht – im doppelten Sinn! Niemand verlässt unser Restaurant hungrig. Ein Besuch im „Weinstock“ soll Genussreise und Erlebnis in Einem sein. Zum Gesamtpaket eines Weinstock-Menüs gehören für uns viele Faktoren, die nur im Zusammenspiel funktionieren. Um Ihrer Erwartungshaltung an einen gelungenen Feinschmecker-Abend, aber auch unserem Aufwand und Einsatz bei der Auswahl hochwertigster Produkte und leidenschaftlichem Handwerk gerecht zu werden, erwarten wir eine Auswahl von mindestens 4 Gerichten.

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

FAQ – Fragen für jeden Tag

Allergien/Unverträglichkeiten/Essgewohnheiten

„geht nicht“ und „mag ich nicht“ sind zwei Paar Schuhe -

Sind Sie von ernstzunehmenden Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen, bitten wir Sie, uns diese im Vorfeld bei Reservierungsannahme mitzuteilen. Auf spontane „Glutenunverträglichkeiten“ können wir am Abend selbst nicht angemessen reagieren.

„Geschmack“ ist subjektiv – jeder von uns mag etwas anderes mehr oder weniger gern. Die Speisekarte finden Sie tagesaktuell stets auf unserer Homepage. Bitte teilen Sie uns Essgewohnheiten bei Reservierungsannahme mit!

Gerne bereiten wir dementsprechende Alternativen vor.

Mal eben spontan aus ein bisschen Schokolade und Obst ein würdiges Dessert, das Ihren und unseren Ansprüchen genügt, aus dem Ärmel zu schütteln ist aufgrund der derzeitigen Personalsituation nicht möglich.

Gruppen (ab 6 Personen)

... in unserem Restaurant finden maximal 16 Personen Platz.

Gerne reservieren wir Ihrer Familie oder Ihren Kollegen den „Weinstock“ exklusiv.

Hier bitten wir um frühzeitige Terminabsprache.

Ein einheitliches Menü ist ab einer Gruppengröße von 6 Personen verbindlich. Im laufenden Restaurantbetrieb können wir aufgrund der architektonischen Gegebenheiten maximal 8 Personen (an zwei Tischen aufgeteilt) platzieren.

Barrierefreiheit

Der historischen Bausubstanz unseres Stammhauses geschuldet, können wir leider keinen komplett barrierefreien Zugang ermöglichen. Auf dem Weg zu uns sind wenigstens fünf Treppenstufen zu überwinden – gerne sind Ihnen unsere Kollegen behilflich!

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

FAQ – Fragen für jeden Tag

Reservierungszeiten...

... sind verbindlich und lassen sich nicht kurzfristig verschieben. Unsere Küchenbrigade taktet die Reservierungen im Abstand von 15 Minuten, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Wir bitten Sie, Ihre Reservierung pünktlich wahrzunehmen. Gerne platzieren wir Ihre Reservierung je nach Verfügbarkeit im Zeitraum zwischen 18.00 und 19.00 Uhr – spätere oder frühere Reservierungen sind nicht möglich. Jeder Tisch wird nur einmal belegt, sobald Sie sitzen „gehört“ der Tisch für den Rest des Abends Ihnen.

Korkgeld...

... Gerne dürfen Sie Ihre persönlich gehüteten Schätze von zuhause mitbringen und in unserem Restaurant genießen. Für den Serviceaufwand und die Bereitstellung der entsprechenden „Hardware“ berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 32,00 € pro Flasche. Unser Serviceteam freut sich zudem über einen Verkostungsschluck zu „Fortbildungszwecken“!

Aussenbereich und Klimaanlage...

Die „Schwane“ ist gerade in den Sommermonaten bekannt und beliebt für Ihren romantischen Innenhof – dieser gehört zu unserem Restaurant „Schwane 1404“! Die ausgezeichnete Küche unseres Restaurants „Weinstock“ genießen Sie im stilvollen Ambiente des separaten Gastraums im ersten Stock unseres Stammhauses – selbstverständlich voll klimatisiert.

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

FAQ – Fragen für jeden Tag

Kleiderordnung

Gott sei Dank sind die Zeiten vorbei, zu denen man sich für den Genuss von Sterneküche extra in das Abendkleid und den Smoking zwingen muss. Von Badelatschen und Bermuda-Shorts bitten wir dennoch Abstand zu nehmen um dem Abend den entsprechenden Rahmen zu verleihen.

Menüwechsel

Saisonal bedingt ändern sich die Verfügbarkeiten unserer Produkte – perfekte Qualitäten und der regionale Bezug sind für uns wesentliche Bausteine bei der Gestaltung des Menüs. Jeweils nach unseren großen „Verschnaufpausen“ im Sommer und Winter erwarten wir Sie mit gänzlich neuen Menüzusammenstellungen. Einzelne Menübausteine können sich laufend ändern – unser Menü finden Sie tagesaktuell auf unserer Homepage-