

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



Zwischengericht:

Blumenkohl | Fregola | Schnittlauch 22

2018 Stettener Grauburgunder 8
Ludwig Knoll, Würzburg

Carabinero Brillante | Orange | Fenchel 32

2016 Volkacher Ratsherr Riesling Großes Gewächs 10
Weingut zur Schwane, Volkach

Hauptgang:

Rehrücken | Steckrübe | Quitte 38

2018 Bürgstadter Berg Frühburgunder 10
Rudolf Fürst, Bürgstadt

Einen genussvollen Abend wünschen

Cornelia Fischer
Küchenchefin

Jan Pislcajt
Maître / Sommelier

Franziska Weickert
Gastgeberin

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

Weinstock - Menü

Karotte Petersilie	17
<i>2019 Iphöfer Kalb Weissburgunder Nicolas Olinger, Iphofen</i>	8
Kalbsherz Artischocke Beurre Rouge	20
<i>2019 Volkacher Silvaner „Urtyp“ Weingut zur Schwane Volkach</i>	8
Zander Schwarzwurzel Endivie	29
<i>2018 Sulzfelder Sonnenberg Chardonnay Zehnthof Luckert, Sulzfeld</i>	10
Taubenbrust Topinambur Rosenkohl	32
<i>2015 Klingenberger Spätburgunder „Alte Reben“ Benedikt Baltes, Klingenberg</i>	11
5 Käse nach Wahl vom Wagen	19
Maître Affineur Volker Waltmann, Erlangen	
<i>2018 Nordheimer Vögelein Gewürztraminer Spätlese Peter Rudloff, Nordheim</i>	9
Birne Kayambe Noir	21
<i>1993 Escherndorfer Lump Riesling Auslese Michael Fröhlich, Escherndorf</i>	9

Gestalten Sie Ihr Menü in **vier**, **fünf** oder **sechs** Gängen selbst

Für eine Auswahl von 3 Gängen und weniger erlauben wir uns,
eine „Gedeck-Pauschale“ in Höhe von 21,00 € zu berechnen

Weinbegleitung je Gang zu 0,1l / Süßweine zu 0,05l
Alle Weine enthalten Sulfite