

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



geöffnet Freitag bis Montag ab 18.00 Uhr
- Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Ruhetag -
Reservierungen unter 09381 80660 oder bei den Kollegen an der Rezeption

Weinstock - Menü

Gurke | Dill | Limette

2021 Volkacher Scheurebe, Weingut zur Schwane, Volkach

Stubenkücken | Sauerampfer | Pfifferling

2020 „Coferment“, Tobias Winkler, Würzburg

Rochenflügel | Apfel | bayerischer Reis

*2020 Klingenberger Riesling Kabinett *feinherb*, Kilian & Philipp Giegerich, Großwallstadt*

Duroc aus Thüringen | Artischocke | Paprika

*2011 Escherndorfer Lump Silvaner *late release*, Egon Schöffler, Escherndorf*

5 Käse nach Wahl vom Wagen

Maître Affineur Volker Waltmann, Erlangen

2018 Würzburger Stein-Harfe Riesling Auslese, Bürgerspital zum heiligen Geist, Würzburg

Kirsche | Schokolade | Buttermilch

2016 Eussenheimer First Spätburgunder Auslese, Klaus Höfling, Eussenheim

Menü in 6 Gängen zu 149 / Weinbegleitung zu 62

Menü in 5 Gängen ohne Käse oder Dessert zu 129 / Weinbegleitung zu 52

Menü in 4 Gängen ohne Käse und Rochenflügel zu 105 / Weinbegleitung zu 42

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Weine enthalten Sulfite und sind, soweit nicht anders angegeben in der Geschmacksrichtung trocken

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

A la carte

Gestalten Sie Ihr Menü selbst

Bitte wählen Sie hierbei mindestens 4 Gänge

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

Vorspeisen und Zwischengerichte:

Gurke Dill Limette	19
Zander Staudensellerie Frühlingskräuter	21
Stubenkücken Sauerampfer Pfifferling	27
Kalbsschwanz Ravioli Bohne	29
Frischkäse Ravioli Bohne	29
Rochenflügel Apfel bayerischer Reis	34

Hauptgänge:

Duroc aus Thüringen Artischocke Paprika	38
<i>für zwei Personen:</i> Perlhuhn Zwiebel Rauch	68

Käse und Dessert:

5 Käse nach Wahl vom Wagen Maître Affineur Volker Waltmann, Erlangen	23
Kirsche Buttermilch Schokolade	23

Einen genussvollen Abend wünschen:

Cornelia Fischer
Küchenchefin

Jan Pislcajt
Maître / Diplom-Sommelier

Franziska Weickert
Gastgeberin