

# 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



## Weinstock - Menü

### **Forelle | Kohlrabi | Mirabelle**

*2021 Escherndorfer Lump Riesling, Michael Fröhlich, Escherndorf*

### **Zwiebel | Kartoffel | Albertshöfer Pilze**

*81 | 16 Grauburgunder, Ewald Neder, Ramsthal*

### **Stör | Tomate | Fenchel**

*2018 Volkacher Ratsherr Silvaner, Weingut zur Schwane, Volkach*

### **Duroc aus Thüringen | Artischocke | Paprika**

*2019 Weißburgunder „Edle Rebe“, Peter Rudloff, Nordheim*

*oder*

*2018 Bürgstadter Centgrafenberg Frühburgunder, Helga Stich, Bürgstadt*

### **5 Käse nach Wahl vom Wagen**

#### **Maitre Affineur Volker Waltmann, Erlangen**

*2016 Stettener Stein Riesling Auslese, Klaus Höfling, Eussenheim*

### **Schokolade | Mais**

*2018 Greuther Bastel Spätburgunder Beerenauslese, Harald Brügel, Castell-Greuth*

Menü in 6 Gängen zu 149 / Weinbegleitung zu 64

Menü in 5 Gängen ohne Käse oder Dessert zu 129 / Weinbegleitung zu 54

Menü in 4 Gängen ohne Käse/Dessert und Stör zu 105 / Weinbegleitung zu 44

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

glasweise Weinbegleitung je Gang zu 0,1 á Glas / Süßwein zu 0,05 á Glas

# 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:

Gurke   Dill   Limette	19
Forelle   Kohlrabi   Mirabelle	21

### Zwischengerichte:

Zwiebel   Kartoffel   Albertshöfer Pilze	27
Frischkäse   Ravioli   Bohne	23
Kalbsschwanz   Ravioli   Bohne	23
Stör   Tomate   Fenchel	32

### Hauptgänge:

Duroc aus Thüringen   Artischocke   Paprika	38
Lamm   Heu   Lauch	42

### Käse und Dessert:

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

### Einen genussvollen Abend wünschen:

**Cornelia Fischer**  
*Küchenchefin*

**Jan Pislcajt**  
*Maître / Diplom-Sommelier*

**Franziska Weickert**  
*Gastgeberin*