

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

Weinstock - Menü

Forelle | Kohlrabi | Mirabelle

2021 Escherndorfer Lump Riesling, Michael Fröhlich, Escherndorf

Zwiebel | Kartoffel | Albertshöfer Pilze

81 | 16 Grauburgunder, Ewald Neder, Ramsthal

Zander | Rote Bete | Maroni

2018 Volkacher Ratsherr Silvaner, Weingut zur Schwane, Volkach

Duroc aus Thüringen | Artischocke | Paprika

2017 Cuvee „Reserve“, Weinmanufaktur 3 Zeilen, Rödelsee

oder

2016 Spätburgunder „Der Held“, Andi Weigand, Iphofen

5 Käse nach Wahl vom Wagen

Maitre Affineur Volker Waltmann, Erlangen

2020 Stettener Stein Rieslaner Auslese, Ludwig Knoll – Weingut am Stein, Würzburg

Schokolade | Mais

2017 Nordheimer Kreuzberg Müller-Thurgau Beerenauslese, Julia Glaser-Himmelstoss, Nordheim

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 Zander zu 105 / Weinbegleitung zu 44

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:

Hokkaido | Butternuss | Kernöl **21**

Forelle | Kohlrabi | Mirabelle **21**

Zwischengerichte:

Zwiebel | Kartoffel | Albertshöfer Pilze **27**

Frischkäse | Ravioli | Bohne **23**

Kalbsschwanz | Ravioli | Bohne **23**

Zander | Rote Bete | Maroni **34**

Hauptgänge:

Duroc aus Thüringen | Artischocke | Paprika **38**

Lamm | Heu | Lauch **42**

Käse und Dessert:

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

Schokolade | Mais **23**

Einen genussvollen Abend wünschen:

Cornelia Fischer
Küchenchefin

Jan Pislcajt
Maître / Diplom-Sommelier

Franziska Weickert
Gastgeberin