



Sinnesreise – Abend – Menü 1404

Gebeiztes Hirsch – Carpaccio
Champignons / Endivien

2018 Escherndorf Lump Silvaner – VDP. Erste Lage

*die kleine Schwester zum Großen Gewächs – klassisch fränkische Mineralität,
lebendige Säurestruktur, Kernobst – und Zitrusaromen – macht einfach nur Lust auf mehr.*

Petersilienwurzel – Suppe
Dörrzwetschge / Walnussöl

2019 Volkacher Silvaner „Urtyp“ - VDP. Ortswein

*Alte Reben im Volkacher Ratsherr, kurze Maischestandzeit und Ausbau im klassisch fränkischen Stückfass –
Unser „Urtyp“ ist der Inbegriff von Frankens Silvaner - Tradition*

Saibling
Kartoffellauchgemüse / Rote Bete

2019 Escherndorf Am Lumpen 1655 Silvaner – VDP. Grosses Gewächs

*Tradition trifft Moderne – ein „deutsches Grand Cru“ mit unglaublich viel Kraft und Charakter.
Schwindelerregende Steillage, strenge Traubenselektionierung und volle Aromenausbeute*

Nougat-Parfait

2013 Silvaner Beerenauslese

*Eine echte Rarität aus der Schwane-Schatzkammer. In der Nase Orangenzeste und Muskatblüte, am Gaumen vollreifes
Stein- und Kernobst. Trotz Reife ist der Wein nicht einfach nur „süß“ sondern klar strukturiert, extraktreich mit elegantem
Säure-Spiel - ein wahres Finale im Glas.*

4 - Gang Menü 59,-€

Weinbegleitung 28,50 €