



Menü „Schwane“

Rindstatar | Pinienkerne | Rucola

2021 Volkacher Silvaner „Urtyp“ maischevergoren – VDP.Ortswein
Alte Reben vom Volkacher Ratsherr, kurze Maischestandzeit und Ausbau im klassischen Stückfass
Unser „Urtyp“ ist der Inbegriff von Frankens Silvaner-Tradition

Rinderconsommé | Leberknödel

Sherry Tio Pepe – mind. 5 Jahre im Fass gereift

Kalbsbeuscherl | Serviettenknödel | Wildkräuter

2018 Escherndorfer Lump Spätburgunder – VDP.Erste Lage
Ein „deutscher Premiere Cru“ mit unglaublicher Eleganz, Würze,
auch die volle Ausbeute seiner Fruchtaromatik, und den Charakter eines „großen Roten“

Lachsforelle | Lauch | Risoni

2021 Volkacher Ratsherr Riesling – VDP.Großes Gewächs
Alte Rebstöcke, strenge Ertragsreduzierung, schonender Ausbau – Riesling in
seiner absoluten Vollendung als „Grand Cru aus Franken“ – mehr geht nicht!

Sesam | Nougat | Weintraube

Passo Rosso – Weingut Tenuta Tenaglia
rotfruchtig, mit saftiger Herzkirsche und zartbitterer Röstkomponente präsentiert sich der Wein unseres
befreundeten Weinguts aus dem südlichen Piemont. Süßer Abschluss mit einer dezenten Restsüße.

als 4-Gang-Menü ohne Zwischengericht 56 €

als 5-Gang-Menü 72 €

korrespondierende Weinbegleitung 4-Gänge 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5-Gänge 34 €



Menü „Romantik“

gebeizte Forelle | Rote Zwiebel | Sauerrahm

2022 Weißburgunder – VDP.Gutswein

Der Unkomplizierte – weiße Blüten, saftiges Kernobst, zarter Schmelz – Ein Wein für jede Gelegenheit und der gekonnte Einstieg in einen genussvollen Abend

Selleriecremesuppe | Dörrzwetschge

2022 Escherndorfer 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

gebratene Kalbsleber

Kartoffelstampf | gegrillter Apfel | Röstzwiebel

2018 Cuvee „Allegra“ – VDP.Ortswein

Dunkle Kirschfrucht, Mokka und leichte Raucharomen – der Alleskönner in der Speisenbegleitung

geschmorte Wildschweinbacke | Spitzkraut | Mohnschupfnudel

2018 Elementar trocken Alter Satz

*Altes Handwerk – neu interpretiert
Mehrere Rebsorten stehen im „Alten Satz“ gemischt im selben Weinberg und werden gemeinsam verarbeitet.
Dezente Nase, Röstnoten und buttriger Schmelz, großer Körper – Ein Weißer, der es in sich hat.*

Spekulatius Cheesecake | Mandarine

2017 Volkacher Ratsherr Rieslaner Auslese

als 4-Gang-Menü ohne Zwischengericht 56 €

als 5-Gang-Menü 72 €

korrespondierende Weinbegleitung 4-Gänge 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5-Gänge 34 €



Menü „Vegetarisch“

Rote Bete | Haselnuss | Champignons

2021 Volkacher Weißburgunder – VDP.Ortswein

*Röstnoten und burgundische Cremigkeit, gepaart mit weißblütiger
Nase und dezenter Kernobstnoten*

Kürbissuppe | Kernöl

2022 Volkacher Silvaner – VDP.Ortswein

*„Ein echter Franke“ – abgefüllt im Bocksbeutel, filigrane
Mineralität und die klassischen Aromen von Kernobst und Kräutern – so muss Silvaner sein*

Kartoffelravioli | fränkischer Bergkäse | Herbstpilze

2017 Escherndorf Am Lumpen 1655 Riesling – VDP. Großes Gewächs

*Die Königin der Rebsorten aus der bekannten Steillage unterhalb der Vogelsburg
– geringer Ertrag aber umso charaktvoller im Glas – Riesling von internationalem Format*

gefüllte Artischocke | bayerischer Reis

2019 Volkacher Ratsherr Silvaner – VDP.Großes Gewächs

*Wer braucht schon Chardonnay, wenn sich Silvaner in solcher Größe zeigt? – Ausgebaut im fränkischen Stückfass
präsentiert sich der Wein mit klassischer Silvaner-Aromatik, spürbarem Holzeinsatz und langem Abgang*

Quarkgnocchi | Quitte | Zimt

2022 Volkacher Ratsherr Rieslaner Auslese

*ausgewogenes Spiel aus Frucht, Süße und lebendiger Säurestruktur
unser süßes Finale im Glas, zum süßen Finale auf dem Teller*

als 4-Gang-Menü ohne Zwischengericht 56 €

als 5-Gang-Menü 72 €

korrespondierende Weinbegleitung 4-Gänge 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5-Gänge 34 €