

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

meets
Alexandra Müller

Wir sind glücklich darüber,
dass sich unsere Küchenchefin Cornelia Fischer nach einem Verkehrsunfall
Ende letzten Jahres auf dem Weg der Besserung befindet.

In der Zwischenzeit konnten wir die Sterneköchin Alexandra Müller für unser Haus begeistern
und gemeinsam mit dem Weinstock Team ein PopUp – Konzept erstellen.

Alexandra Müller kommt aus dem Herzen der Greyezer Voralpen zu uns.
Hier, im Süden des Kantons Freiburg, wird seit dem 17. Jahrhundert der berühmte Käse hergestellt,
der den Namen dieser grünen Region trägt.

Sie ist, genauso wie unsere Küchenchefin Cornelia Fischer, Mitglied der Vereinigung
Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Für Sie eine wunderbare Gelegenheit, das Thema „Regionalität“
schweizerisch-französisch inspiriert im „Weinstock“ kennen zu lernen.



Gestalten Sie Ihr Menü selbst
Bitte wählen Sie mindestens 4 Gänge

Für eine Auswahl von 3 Gängen und weniger erlauben wir uns,
eine „Gedeck-Pauschale“ in Höhe von 35,00 € zu berechnen

Großes Weinstock-Menü in 7 Gängen zu 210 / Weinbegleitung zu 74
Weinstock-Menü in 6 Gängen **ohne** Käse **oder** Dessert zu 185 / Weinbegleitung zu 64

Einen genussvollen Abend wünschen:

Max Jurisch
Sous-Chef

Alexandra Müller
Gastköchin

Jan Pislcajt
Maître / Diplom-Sommelier

WEINSTOCK

FIRE & SENSE | BY SCHWANE

- Alexandra Müller*
Kalb | Edelpilze | Walnuss **27**
*2021 Blanc de Noir „Buntsandstein“
Weingut Steintal, Klingenberg*
- Max Jurisch*
Blumenkohl | Schnittlauch | Muskatblüte **27**
*2021 Wiesenbronner Geißberg Grauburgunder
Nicole Roth, Wiesenbronn*
- Alexandra Müller*
Entenleber | Beete | Granatapfel **30**
*2021 Domina rosé
Thomas Patek, Kitzingen*
- Max Jurisch*
Zander | Bergamotte | Kartoffel **34**
auf Wunsch plus 2g Royal Belgian Kaviar **+15**
*2021 Silvaner „Gäßberg“
Peter Leipold, Obervolkach*
- Max Jurisch*
Lamm | Mangold | Haselnuss **42**
*2019 Pinot Noir Reserve
Weingut zur Schwane, Volkach*
- Internationale Käseauswahl** **25**
Epoisses –Petit Clochette – Brie Apricot – Bleu de Neiges
*2018 Würzburger Stein-Harfe Riesling Auslese
Stiftung Bürgerspital zum heiligen Geist, Würzburg*
- Alexandra Müller*
Meringue | Kaffirlimette | Doppelrahm **25**
*2017 Le Grand blanc brut nature
Martin Steinmann, Schloss Sommerhausen
oder
2012 „Süßstoff“ aus Sauvignon Blanc und Silvaner
Weinmanufaktur 3 Zeilen, Rödelsee*

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