



## WINEMAKERS' JOURNEY

### Fränkisches Seelenfutter

Andrea Wirsching & Heiko Antoniewicz

VOM 15. APRIL BIS 3. JULI 2021

Kulinarik, die Franken aus der Seele spricht: Traditionelles und Neues, Kaltes und Warmes, Einfaches, Opulentes und Elegantes aus der Region im kulinarischen Gleichschritt mit noblen Weinen aus den besten Lagen.

In diesem von der Liebe zur Heimat und zu außergewöhnlichen Lebensmitteln inspirierten Menu im Tapas-Deluxe-Stil trifft die Kochkunst von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz auf das Beste aus den Kellern von Ausnahmewinzerin Andrea Wirsching. Hier gilt es, Geschmack (neu) zu entdecken, sorglos zu genießen und jenseits aller Tisch-Etikette genau das zu tun, was gefällt, schmeckt und Freude macht!

2019 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben, VDP.Erste Lage

Verspielte Frucht, großartige Geschmacksfülle

2019 Iphöfer Kronsberg Riesling Alte Reben, VDP.Erste Lage

1. Platz Vinum Riesling-Champion, kraftvoll, feine Pfirsichnote

2018 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG, VDP.Große Lage

Pikante Frische, Kräuterwürze, zeigt Spannung und Finesse



### Roggen-Sauerteig-Ciabatta

Ein luftiges Brot bei starker Hitze angebacken, um die feste Kruste zu bilden, und dank langer Teigführung glutenreduziert. Der Roggen-Sauerteig gibt ihm vollen Körper und eine unvergleichlich tiefgründige Aromatik.

### Schwarze Bohnencreme mit Gemüse-Asche

Ein nachtfarbener Aufstrich aus der schwarzen Cherokee-Bohne mit dem bildhaften Namen Trail of Tears. Ausgezogen in traditionellen indonesischen Rendang-Gewürzen und angereichert mit etwas Orangenabrieb, Rosmarin und dem farbgebenden eingäscherten jungen Bambus japanischen Ursprungs.

### Fermentierte Karotte in Gelb und Orange mit Muskatblüte

Zwei Jahrgangsfermente mit Muskatblüte und Estragon angesetzt, deren natürliche Süße mit Essig gekontert ein spannendes Wechselspiel der Aromen zum Auftakt bildet.

### Salat von der fränkischen Papaya mit fränkischem Koriander & Chili

Aus Tettau kommen die besten Papaya, die in thailändischer Manier als feine Streifen doch europäisch gewürzt und geschärft mit Papaya-Pfeffer daherkommen. Blattpetersilie und dehydrierte und reaktivierte Tomate runden zum perfekten Umami-Erlebnis ab.

### "Die Soße ist Gott":

**Göttliche Rinder-Bouillon mit vielen Gewürzen & Gestampfter Kartoffel**  
Dieser jüngste Ausspruch von Tim Mälzer meint die unglaublich dichte, komplexe Würzwelt einer Kraftbrühe, hergestellt aus reinstem Muskelfleisch vom Rind unter Vakuum ausgezogen, deren edle Bestandteile man auch im Gewürzmuseum Kulmbach in Augenschein nehmen kann. Die urdeutsche feine Frühkartoffel Albertine mit Muskatblüte und Sternanis in Salzwasser auf den Punkt gekocht und im Würzwasser liebevoll gestampft, abgerundet mit Olivenöl, Limette und einem kräftigen Löffel Sauerrahm, bildet einen angenehm ruhigen Gegenpol in dieser Komposition.

### Gezupfte Teile von der glücklichen fränkischen Sau mit Wurzelgemüsen und Zwetschgensenf

Im Sous Vide auf den Punkt gegarte Haxe in feine Streifen gezupft und mit einem weißen Holzfassessig mariniert trifft hier auf knackige Wurzelgemüse in regional gewonnenem Rapsöl. Als Begleitung werden fränkische Senfkörner in Apfelsaft gekocht noch warm mit grobem Zwetschgenkompott zu einer fruchtigen Einheit mit knackigem Abgang vermählt.

## Räucherforellen-Rahm-Tartar mit japanischem Kren

Feine Rauchforellenfilets in inniger Umarmung mit einem Sauerrahm, der besser und frischer nicht sein könnte. Mit dem japanischem Kren, andernorts Wasabi genannt, hält eine subtile Schärfe Einzug ins heimatliche Aromen-Spiel, einige hauchfeine Schnittlauchringe runden das Tatar mit frühlingshaft herben Noten ab.

## Schäufele Deluxe vom Rind in kräftiger Jus de Wirsching zum Löffeln

Ein Schulterstück, das es in sich hat: insgesamt 36 Stunden liebevolle Pflege in Marinade und Massage, gefolgt von einem minuten- und gradgenau kontrollierten Wellnessbad sowie zärtlichem Tranchieren in mundgerechte Stücke - zum Löffeln nur fast zu schade! Stilsicher begleitet von einer Jus auf Basis des klassischen Schmorsaucen-Ansatz und besten Muskelfleischs, die geduldig reduziert wird, bis sie schlussendlich bereit ist, den Kronsberg Riesling zur finalen Veredelung zu empfangen.

## Pastinake und Gute Butter im Aromasafe

In Butter, Olivenöl und einen Hauch von Chermoula-Gewürz gemantelte Pastinaken bringen ihre eleganten, erdigen Noten und den nötigen Biss mit zu diesem Festmahl.

## Feine Kartoffelcreme

Eine milde Creme aus der Kartoffel Albertine bringt subtile Erdnoten mit an den Tisch und einen unvergleichlichen Schmelz auf die Zunge. Zum Löffeln, Dippen oder Kombinieren.

## Zweierlei fränkischer Käse mit Bärlauch-Pesto & Olivensenf

Besser geht's nicht, würde Jack Nicholson zu sagen wagen, wenn die handzahmen Stücke vom Frankenlaib auf süß-würzigen Olivensenf treffen. Ein feiner körniger Frischkäse mit Bärlauchpesto kontrastiert ideal zum Abschluss auf dem (wünschenswerterweise) verbliebenen Brot.

## Tarte vom fränkischen Blaumohn

### mit Crunch von der heimischen Haselnuss & Schöpfrahm

Zwischen die Melange aus Mohn und Haselnüssen passt noch reichlich Gute Butter, aber bei uns kein Mehl mehr. Dieser Kuchen ist unser GG: Großes Gebäck! Für den unwiderstehlichen Knusper-Effekt sorgen in Ahornsirup karamellisierte heimische Haselnüsse. Der mit Limette abgeschmeckte Schöpfrahm, nach Lust und Laune auf den aufgeschnittenen Kuchen gelöffelt, bringt frischen Wind in den süßen Abschluss dieser kulinarischen Reise.



DREI NOBLE WEINE UND EIN BUNT GEDECKTER TISCH:

FÜR ZWEI\* 199€

[\*zum Kugelrund-Genießen oder zum Naschen und Teilen in geselliger kleiner Runde]

FÜR SECHS\* 479€

[\*mit Zufriedenheits-Garantie für Liebhaber ordentlicher Portionen oder für die halbe Nachbarschaft zum Probieren und Entdecken]

