

*„Es ist besser zu genießen
und zu bereuen
als zu bereuen, dass man nicht
genossen hat“*

Die süße Verführung

-Sweet seduction-

Leichte Buttermilchkrem nach Ihrem
Geschmack:

Quittengelee, Himbeermark
und Heidelbeerkompott **S, G**

-Buttermilk cream, to be flavoured with:
quince, raspberry and blueberry-

8,50

Gebackene Küchle von Äpfeln heimischer
Streuobstwiesen, Vanilleeis und Sahne^{3,4,5,6} **S**

-Deep fried apple rings, with vanilla ice cream and
whipped cream-

9,50

Nockerl von zartbitterer Schokoladenkrem
an eingelegten Beerenfrüchten **S, G**

-Chocolate dumplings with marinated wild berries-

10,50

Süßspeise von gekochtem
Vanille-Honig-Grieß

auf eingeweckten Himbeeren mit Schuss
und Haselnusskrokant **S**

-Sweets of cooked vanilla honey semolina, with tipsy
raspberries and hazelnut crunchy-

8,50

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce^{3,4,5,6} **S**

-Bavarian apple strudel with vanilla sauce-

9,50

Die süße Verführung

-Sweet seduction-

Limetten-Basilikum-Sorbet
mit Bitterorange gespritzt **S, F, G, L**

- Lime basil sherbet topped with bitter orange -

9,50

Mousse vom griechischen Joghurt und Orange
im Schokoladenfiligran, confierte Vanille-Ananas
und Aloe Vera-Minzschaum **S, G**

- Greek yoghurt cream with oranges
and wrapped with chocolate, marinated vanilla pineapple
and aloe vera mint cream -

13,50

Himbeerparfait mit schwarzem Sesam,
auf Mangospiegel und Kiwicarapaccio **S, G**

- Raspberry parfait with black sesame on mangosauce
and kiwi carpaccio -

10,50

Eigentlich schon satt
aber trotzdem Lust auf etwas
kleines Süßes?

- Actually, already full but still fancy something little sweet? -

3 Pralinen aus der Confiserie Lauenstein

- 3 chocolates of Confiserie Lauenstein -

4,90

Die Geschichte der Lauenstein Confiserie ist geprägt
von der Liebe zum Genuss und einem starken
Unternehmergeist.

Einem Unternehmergeist, der es schaffte, aus einer
regionalen Manufaktur eine internationale Confiserie
zu erschaffen.

Und diese Confiserie arbeitet noch heute und täglich
mit dem gleichen Versprechen:
Leidenschaft zur Perfektion in Schokolade.

Käse für Gourmets

- Gourmet selection of cheese -

vom
Maître Affineur Waltmann
aus Erlangen

- from Maître Affineur Waltmann -

Dreierlei vom Wagen

- Three kinds of various cheese -

15,50

Sechserlei vom Wagen

- Six kinds of various cheese -

19,00

Wir servieren Ihre Käseauswahl
mit Weißbrot und Feigensenf

Der Maître fromager affineur (aus dem Französischen) ist ein Spezialist zur Veredelung von Käse.

Diese Bezeichnung ist kein offizieller Titel, jedoch die höchste Auszeichnung, die in der Gilde der Käser vergeben wird.

Weltweit gibt es weniger als einhundert Maître fromager. In Frankreich führen derzeit nur sieben Personen den Titel eines Maître fromager affineur. In Deutschland sind es deren fünf, und in der Schweiz gibt es einen.

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

Manche mögen `s heiß...

-Some like it hot...-

Tasse Kaffee ⁹	2,90
Kännchen Kaffee ⁹	4,90
Espresso / Espresso Macchiato ⁹	3,10
Doppelter Espresso ⁹	4,90
Espresso Corretto, mit Grappa ⁹	5,50
Cappuccino ⁹	3,80
Latte Macchiato ⁹	4,20
Milchkaffee ⁹	4,20

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne auch
koffein- und/ oder lactosefrei zu

Heiße Zitrone mit Honig	4,50
Heiße Schokolade	4,20
Schokoccino ⁹ , heiße Schokolade mit Espresso	4,20

Kännchen Westhoff Tee (0,3 l)	4,90
-------------------------------	------

In den Sorten:

Bio Darjeeling, Bio Earl Grey, Bio Friesentee,
Bio Grüner Tee, Bio Grüner Tee „Sencha“,
Bio Früchtetee, Bio Passionsfrucht-Apfel,
Bio Hibiskus-Rote Beete, Bio Rooibos,
Bio Ingwer-Zitronengras, Bio Ayurveda, Bio Minze,
Bio Kamille-Verbene, Bio Wiesenkräuter,
Bio Chai-Tee

Zum Kaffee oder Tee ein Stück Kuchen
oder Torte?

-Bitte fragen Sie uns nach der heutigen Auswahl-

Stück Kuchen	2,90
Stück Torte	3,50
Portion Sahne	1,00

Manche mögen `s...

-Some like it...-

...nussig

-...nutty-

Walnuss- und Pistazieneiscreme
mit gehackten Walnüssen, Hippenrolle,
Schlagsahne und Schokoladensauce ¹

-walnut and pistachio ice cream
with chopped walnuts, waffels,
whipped cream and chocolate sauce-

7,90



...exotisch

-...exotic-

Vanille- und Pistazieneiscreme mit Schlagsahne,
Kokospralinen, Kokoslikör und Hippenrolle ¹

-Vanilla and pistachio ice cream with whipped cream,
coconut pralines, coconut liquor and waffels-

8,90



...fruchtig

-...fruity-

Amarena-, Erdbeereiscreme
und Mangosorbet auf Kiwisalat,
garniert mit Schlagsahne
Hippenrolle und frischen Beeren ¹

-Amarena, strawberry ice cream
and mangosherbet, with kiwi salad,
garnished with whipped cream
waffels and fresh berries-

7,50



...erfrischend

-...refreshing-

Kühler Orangensaft mit Vanilleeiscreme
Hippenrolle und Schlagsahne ¹

-Cooled orange juice with vanilla ice cream
waffels and whipped cream-

5,90



Manche mögen`s...

-Some like it...-



...kirschig

-...with cherries-

Amarena- und Vanilleeiscreme,
Amarenakirschen
Schlagsahne, Pistazienstreusel
und Hippenrolle ¹
-Amarena and vanilla ice cream,
amarena cherries
with whipped cream, pistachio sprinkles
and waffels-

7,90

...bananig

-...with banana-

Vanille- und Schokoladeneiscreme,
frische Bananen, Schokoladensauce,
Schlagsahne, Krokant und Hippenrolle ¹
-Vanilla and chocolate ice cream,
fresh bananas, chocolate sauce,
whipped cream, waffels-



...beschwipst

-...tipsy-

Vanille- und Schokoladeneiscreme,
Eierlikör, garniert mit Mandelblättchen,
Schlagsahne und Hippenrolle ¹
-Vanilla and chocolate ice cream,
egg nog, garnished with almond flakes,
whipped cream and waffels-



7,90

Unsere Eisklassiker

-Our classics-

Eiskaffee^{1,9}

Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

-Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream
and whipped cream-

5,90

Eisschokolade¹

Mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

-Iced chocolate with a scoop of vanilla ice cream and
whipped cream-

5,90

Kugel Eis

1,50

-Scoop of ice cream-

Zitrone, Vanille¹, Stracciatella, Schokolade,
Pistazie, Joghurt-Pfirsich¹, Erdbeer, Walnuss,
Amarena-Kirsch, Vanille-Mango-Parfait
(mit Stevia gesüßt)^{2, 11}

-Lemon, vanilla, stracciatella, chocolate,
pistachio, yogurt peach, strawberry, walnut,
amarena cherry, vanilla mango parfait
(sweetened with stevia)-

Portion Sahne

1,20

-Portion of whipped cream-

Schokoladen-, Karamell- oder Erdbeersauce³, Eierlikör

-Chocolate, caramel or strawberry sauce, egg nog-

Je / -each-

2,00

Banane, Fruchtsalat oder heiße Himbeeren (je ca. 150g)

-Banana, fruit salad or hot raspberries (each approx.
150g)-

Je / -each-

2,50

Dessertwein

	5 cl	0,5l
2013 Fervor Oloris Riesling, Beerenauslese VDP Weingut Zur Schwane, Volkach, Franken Nahezu exklusiv in Franken angebaute Rebsorte, ausdrucksstark, Aromen von exotischen Früchten	5,10	35,30



Südwein

Sherry Pedro Ximenez, sweet Bodegas Gutiérrez Colosia Sanft und süß im Geschmack, nachhaltige Aromen von Rosinen, hervorragend zu Blauschimmelkäse, süßen Desserts und großartig mit einer Kugel Vanilleeis!	5 cl	7,50
Niepoort Tawny 10 Years Portwein mit dezenter Süße Samtige Aromen von Mokka, Karamell und Honig. Idealer Begleiter zu Terrinen, Weich- und Blauschimmelkäse, cremigen Desserts oder zu unseren 3erlei Lauensteiner Pralines	5 cl	6,90
Niepoort Late Bottled Vintage 2012 Strahlendes Rubinrot und noble Aromatik von Kirschen, feiner floraler Charakter. Ein Muss zu Schokoladendesserts aber auch passend zu Käse. Unser Geheimtipp: Probieren Sie ihn zu einem leckeren Steak!	5 cl	7,30
Niepoort Vintage 2015 Aromen von schwarzen Früchten in Kontrast mit leichten grünen Noten und lieblich im Geschmack. Passt hervorragend zu Weich- und Hartkäse,	5 cl	11,00

Unsere Weine beinhalten Sulfite. Nach Abverkauf des deklarierten Jahrgangs kommt der nachfolgende Jahrgang zum Verkauf.
-Our wines contain sulphites. After the sale of the declared vintage, the following vintage will be sold-

Digestif

Grappa

Grappa Alexander Bianca	2 cl	4,60
Grappa Alexander Moscato	2 cl	5,90
Grappa Alexander Bolgheri	2 cl	7,00
Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	7,20

Whisk(e)y

Lagavulin Islay Malt „Aged 16 Years“	2 cl	7,00
Glenfiddich Special Reserve Single Malt Scotch Whisky „Aged 12 Years“	2 cl	6,00
Bushmills Single Malt Irish Whiskey „Aged 10 Years“	2 cl	5,50
Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	6,70

Obstbrände und -geiste

Feinste Edelbrände aus der Schwanengasse:

Als Gründungsmitglied der „Rosenhut Vereinigung fränkischer Edelbrenner e.V.“ unterliegen die Brände des VDP Weingut Zur Schwane, Volkach, Franken strengsten Qualitätsrichtlinien. Ausschließlich frische und vollreife Früchte von eigenen Streuobstwiesen werden hier verarbeitet.

Williams-Christ-Birne, Zwetschge, Mirabelle	2 cl	5,50
Waldhimbeergeist	2 cl	6,50
Schlehengeist	2 cl	7,50



Digestif

Wodka

Beluga Noble Ein waschechter Russe, ausgewogen und weich	2 cl	5,30
Bavarka Aus 100 % Kartoffeln – ein Ur-Bayer	2 cl	5,50
Gorbatschow Nach altem Familienrezept und seit 1921 in Berlin produziert	2 cl	4,40

Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	4,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,60
Malteser Aquavit	2 cl	5,20

Bitter/Kräuter

Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Fernet Branca/Menta	2 cl	4,60

Anisèe

Ouzo 12 Sterne	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4,60

Liköre

Bailey`s	2 cl	4,50
Disaronno Amaretto	2 cl	4,50
Bottega Fior di Latte Likör von der weißen Schokolade	2 cl	4,50
Bottega Cioccolato Nero Likör von der dunklen Schokolade	2 cl	4,50

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	4,50
Hennessy V.S.	2 cl	5,60
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,30
Remy Martin XO	2 cl	9,50

Mediterranes v. Scheffel - Gourmetrestaurant

Joseph Victor von Scheffel,
der Dichter des Frankenliedes,
ist der Namenspatron unseres Gourmetrestaurants.

„Fine Dine mit gehobener mediterraner Küche
und klassischem Service.“

Frische Produkte aus dem gesamten Mittelmeerraum
stehen in moderner Form auf dem Programm.
Genießen Sie dies mit klassischem Service
wie Filetieren und Tranchieren.

Wir nehmen uns Zeit für Sie!

**Kleine Geschenke
erhalten die Freundschaft:**

Schenken Sie sich oder Ihren Lieben eine
„Wohlfühl- und Genusszeit“
bei einem Candle Light Dinner.

Den Geschenkgutschein dafür
erhalten Sie an der Rezeption.



Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen laut Zusatzstoffzulassungsverordnung § 9:
1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,
6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst
-1 colorant, 2 preservative, 3 antioxidant, 4 flavor enhancer, 5 sulfurized, 6 blackened, 7 phosphate,
8 milk protein, 9 caffeine-containing, 10 quinine-containing, 11 sweeteners, 12 waxed-

S = salzarm, **F** = fettarm, **G** = glutenfrei, **L** = lactosefrei
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.
-Cross contamination can not be excluded-