

# „Pures Franken“

## Abbes zum Anfang

### **ROTE BEETE**

Ei / Brot / Speck

2017er Eschemdorfer  
Bacchus, Spätlese  
Weingut Horst Sauer, Eschemdorf

### **KALBSBRIES**

Erbse / Birne / Weißkohl

2017er Der Wilde  
Scheurebe, trocken  
Weingut Weigand, Iphofen

### **KARPFEN**

Kartoffel / Blauschimmelkäse / Dill

2016er Der Held  
Silvaner, trocken  
Weingut Weigand, Iphofen

### **LAMM**

Navette / Quitte / Petersilie

2014er Retzbacher Benediktusberg  
Spätburgunder, Erste Lage, trocken  
Weingut May, Retzstadt

### **ROSENKOHL**

Kuchen / Blätter / Glühwein

2015er Würzburger Stein  
Riesling, Auslese, edelsüß  
Weingut Juliusspital, Würzburg

## Abbes zum Ende

5 Gänge 99 €

4 Gänge (ohne Karpfen) 89 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 12 €

# KUNO

1 4 0 8

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie da sind und setzen alles daran, Ihnen einen schönen, unvergesslichen Abend zu bereiten. Daher haben Sie bei uns die Wahl zwischen zwei besonderen Menüs:

## Pures Franken

Hier bieten wir Ihnen das Beste, was unsere Heimat zu bieten hat. Oft beziehen wir uns auch auf klassische Gerichte der fränkischen Küche und interpretieren sie völlig neu. Dafür verzichten wir auf alles was nicht aus Franken kommt, Olivenöl, Pfeffer, Zitrone, usw. Dieses Menü zeichnet sich besonders durch seine Kreativität und Nachhaltigkeit aus.

## Franken Welttoffen

In diesem Menü ergänzen wir das, was unsere fränkische Heimat bietet mit internationalen Spitzenprodukten ausgewählter Produzenten. Auf diese Weise entsteht ein regional-internationaler Aromen Wettstreit, der seine ganz eigene Spannung erzeugt.

## Beschichte

Kuno vom Rebstock war laut einer Urkunde aus dem Jahr 1408 der erste amtlich erwähnte Besitzer des Hofes zum Rebstock und Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts. Ihm zu Ehren trägt unser Restaurant heute seinen Namen. Schon damals war der Rebstock ein Gasthaus. Im Laufe der Zeit wurde der einstige Hof zu einem herrschaftlichen Palais ausgebaut, was ihm den Beinamen "Sonntägliches Haus" einbrachte. In den Wirren des zweiten Weltkrieges brannte das Haus bis auf die Grundmauern ab. 20 Jahre später erfolgte der Wiederaufbau. 1978 übernahm die Hoteliersfamilie Unckell die Leitung des Hauses und seit 2013 leitet Sternekoch Benedikt Faust die inzwischen vielfach ausgezeichnete Küche des KUNO 1408.

# „Weltoffenes Franken“

## Abbes zum Anfang

### **MAKRELE & LEBER**

Apfel / Sesam

2017er Würzburger Abtsleite  
Muskateller, Erste Lage  
Weingut Juliusspital, Würzburg

### **EINTOPF**

Artischocke / Senf / Epoisses

2017er Iphöfer  
Chardonnay, trocken  
Weingut Olinger, Iphofen

### **SEETEUFEL**

Grüntee / Koriander / Olive

2017er Berg I  
Weißburgunder, Erste Lage, trocken  
Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld

### **STEAK & BRATWURST**

Ei / Birne / Erbse

2015er Würzburger Stein  
Blaufränkisch, Erste Lage, trocken  
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

### **NUSSRIEGEL**

Banane / Ingwer / Milch

2017er Würzburger  
Gewürztraminer, Spätlese  
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

## Abbes zum Ende

5 Gänge 149 €

4 Gänge (ohne Seeteufel) 135 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 12 €