

„Pures Franken“

Abbes zum Anfang

FORELLENTEICH

Dill / Honig / Schwarzbrot

2016er Casteller Kirchberg
Weißer Burgunder, Erste Lage, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

VOM ACKER

Kartoffel / Kohlrabi / Spargel

2017er Der Held
Silvaner, trocken
Weingut Weigand, Iphofen

KANINCHENSTALL

Heu / Semmelknödel / Zitronenmelisse

2016er TriTerra
Weiß-, Grauburgunder & Chardonnay Cuvée, trocken
Weingut Hans Wirsching Iphofen

MAIN BBQ

Zander / Spinat / Gurke

2015er Volkacher Karthäuser
Weißer Burgunder, Großes Gewächs, trocken
Weingut Juliuspital, Würzburg

WIESEGRUND

Kondensmilch / Sonnenblume / Erdbeere

2011er Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner, Auslese, edelsüß
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker

Abbes zum Ende

5 Gänge 99 €

4 Gänge (ohne Kaninchenstall) 89 €

+ fränkischer Käse 12 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 13 €

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“

Äbbes zum Anfang

LACHS UMAMI

Litschi / Erdnuss / Wasabi

2013er Constantina
Chardonnay
Buitenverwachting, Cape Town

SEEKANINCHEN

Aubergine / Aubergine / Krustentier

2017er Blanc de Noir
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc
Buitenverwachting, Cape Town

EINFACH REH

Erdbeere / Grüner Pfeffer / Trüffel

2011er Chianti Classico
DOCG
Famiglia Losi, Toskana

KRÄUTERSCHNAPS

Gurke / Eisbonbon / Gin

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

Äbbes zum Ende

4 Gänge 135 €
+ französischer Käse 17 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 12 €

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter.
Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.