

BUSINESS LUNCH – 12:00 – 15:00 UHR

Business Lunch – 12 pm – 3pm

Beispiel Business Lunch unten – ändert sich wöchentlich

Sample business lunch menu below – changes weekly

VORSPEISEN | STARTERS

Pastrami mit lauwarmen Spinatsalat | Kartoffeldressing | Preiselbeeren-Gelee

Pastrami with spinach salad | potato dressing | cowberry jelly

Süßkartoffelcremesuppe | Käsecroutons | Kresse 

Sweet potato cream soup | cheese croutons | cress

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Wachtel-Tempura an Kreuzkümmel-Essig-Jus

Quail tempura with cumin vinegar jus

In Ducca-Butter gebratenes Duett von Steinbutt und Steinköhler

Turbot and Pollock fried in ducca butter

Dazu servieren wir Ihnen geschmorte Kirschtomaten und Safranrisotto

Main courses are served with braised cherry tomatoes and saffron risotto

Kichererbsen-Taler | Hollandaise | Trüffel 

Chickpea thaler | hollandaise | truffle

DESSERT | SWEETS

Ananas-Kokos-Mousse | Nusskrokant | Litschi-Eis

Pineapple coconut mousse | nut brittle | lychee ice cream

2-Gang · 2 courses 32

3-Gang · 3 courses 42

Inklusive einer kleinen Flasche Wasser

Including one small bottle of water



Aus der Region – locally grown

Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit
die besten und frischesten Produkte anzubieten.

Aus diesem Grund arbeiten wir mit Landwirten
aus der Region zusammen, die uns jeden Tag beliefern.

*Our philosophy is to serve you the best and freshest products
in every season. Therefore, we work together with farmers
from the region, with daily deliveries.*

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR

Lunch Menu – 12:00 pm – 3:00 pm

SALATE | SALADS

De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V)  19
De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, goji berries, puffed grains

Bunter Wildkräutersalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)  14
Wild herbs salad, grains, sprouts, croûtons

mit Hähnchenbrust | with chicken breast strips 23

mit Rosmarin Knoblauch Garnelen | with rosemary garlic prawns 25

mit pikanten Rinderfiletstreifen | with spicy beef fillet 28

SUPPEN | SOUPS

Cremesuppe von Frankfurter Kräutern, offener Ravioli von Tomate & Shiitake-Pilz, Meeresschnecken 14

Cream soup of Frankfurt herbs, open ravioli of tomato & Shiitake mushroom, sea snails

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Erbse & Minze, Rote Bete, bunte eingelegte Rübchen, Kartoffelcrumble, Frischkäsesauce  28

Ravioli of pea & mint, beetroot, colorful pickled turnips, potato crumble, cream cheese sauce 

Pochiertes Landei, Frankfurter Kräuterbrioche, grünes Tomatenchutney, Trüffel  21

Poached country egg, Frankfurt herb brioche, green tomato chutney, truffle

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

In Rosmarin gebratenes Wolfsbarschfilet, Berberitze, Fregola Sarda, lauwarme Ratatouille Vinaigrette 36

Sea bass fillet fried in rosemary, barberry, Fregola Sarda, Ratatouille vinaigrette

VOM LAND | COUNTRYSIDE

Mit Handkäs & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, Brunnenkresserisotto, Mispelchenjus 43

Chicken roulade filled with Handkäs & Ahler sausage, Romanesco, water cress risotto, medlarjus

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone 39

Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon

Entrecote vom Charolaisrind, Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 45

Charolais beef entrecote, pepper sauce, fried vegetables, rosemary potatoes

DESSERTS | SWEETS

Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Guanajaschokolade, Salz-Karamelleis, Glühweinkirschen  15

Semi-liquid chocolate cake from Guanaja chocolate, salt caramel ice, mulled wine cherries

Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf, geröstetes Tomaten Chutney  18

Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter

SCHÖNEMANN



Aus der Region - locally grown

Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit
die besten und frischesten Produkte anzubieten.
Aus diesem Grund arbeiten wir mit Landwirten aus der Region
zusammen, die uns jeden Tag beliefern.

*Our philosophy is to serve you the best and freshest
Products in every season. Therefore we work together with farmers
from the region, with daily deliveries.*

APÉRITIF

CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE CHAMPAGNE | SPARKLING WINE

	0,15l	0,75l
Pomp Seductive Blanc	10	69
Pomp Seductive Rosé	12	79
Monteclayr Crémant de Loire AOC	10	59
Veuve Cliquot Extra Reserve	19	130
Veuve Cliquot Rosé	22	150

HIGHBALLS | COCKTAILS

Ferdinands Vermouth Rose Tonic	15
Aperol Spritz	13
Hugo	13
Campari Orange Soda	13
Tanqueray Thomas Henry Tonic	15
Monkey47 Thomas Henry Tonic	17
Hendricks Thomas Henry Tonic	18
Negroni	16

ALKOHOLFREI | ALCOHOLFREE

Selbstgemachte Schöнемann Limonade:	
Zitrone – Ingwer	8
San Bitter	5

WASSER | *WATER*

0,25l 0,75l

Taunusquelle still | Taunusquelle medium

4 9

SOFTGETRÄNKE & SÄFTE | *SOFT DRINKS AND JUICES*

0,25l

Coca Cola | Light | Zero

5

Fanta

5

Sprite

5

San Bitter

5

Thomas Henry

Tonic Water | Ginger Ale | Ginger Beer | Soda Water

5

Vaihinger Säfte | *Vaihinger juices*

5

Apfel | *apple*, Orange | *orange*, Maracuja | *passion fruit*, Mango,

Traube | *grape*, Johannisbeere | *currant*, Tomate | *tomato*

0,30l

Frisch gepresste Säfte | *freshly squeezed juices*

8

Orange, Grapefruit, Beeren

KAFFEESPEZIALITÄTEN | *COFFEE SPECIALITIES*

Espresso

3

Espresso Macchiato

4

Café Crème

4

Cappuccino

5

Café au lait

5

Café French Press

7

Valrhona

Heiße Schokolade | *hot chocolate*

5

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR

Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Ragout Fin von der Taube, Morchel, Fingermöhren, zweierlei Zwergorange <i>Ragout fin of pigeon , morels , finger carrots , two arts of dwarf orange</i> A,B,C,H	26
Pochiertes Landei, Frankfurter-Kräuterbrioche, grünes Tomatenchutney, Trüffel <i>Poached free range egg, Frankfurter herb brioche, green tomato chutney, truffle</i> A,B,C	21
Tatar vom Bachsaibling und Jakobsmuschel aus dem Rauch, eingelegter Rettich, schwarzes Zitronengel <i>Tartare of brook trout and smoky scallops, pickled radish, black lemon gel</i> J,L	24
Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Roquefort, Birnen Walnuss-Zigarre, gepuffte Kartoffel (V) <i>Winter garden vegetables, lettuce, Roquefort, pears walnut cigar, puffed potato</i> B,D	21
De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V) <i>De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains</i>	19
Bunter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons (V) <i>Colorful wild herb salad, grains, sprouts, croutons</i> C	Hauptgang 14 <i>Main course</i> Vorspeise 8 Starter
mit Hähnchenbrust / <i>with chicken breast strips</i>	23
mit Rosmarin Knoblauch Garnelen / <i>with rosemary garlic prawns</i>	25
mit pikanten Rinderfiletstreifen / <i>with spicy beef fillet</i>	28

SUPPEN | SOUPS

Bouillabaisse von hessischen Fischen, Wurzelgemüse, Rouillesauce <i>Bouillabaisse of hessian fishes, root vegetables, Rouille Sauce</i> C,H,J	16
Cremesuppe von Frankfurter Kräutern, offener Ravioli von Tomate & Pasaniapilz, Meeresschnecken <i>Cream soup of Frankfurt herbs, open ravioli of tomato & pasania mushroom, sea snails</i> B,C,K	14

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR

Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

In Rosmarin gebratenes Wolfsbarschfilet, Berberitze, Fregula Sarda, 36
lauwarme Ratatouille Vinaigrette
Sea bass fillet fried in Rosemary, barberry, fregola sarda,
slightly warmed ratatouille vinaigrette
C,J

Forellenfilet aus dem Taunus, Flusskrebbs Ragout, zweierlei von der Erbsen, 34
Buttermilch, Junger Knoblauch
Trout fillet from Taunus, crayfish Ragout, two arts of peas, buttermilk, Young garlic
B,J

FLEISCH | MEAT

Gegrilltes Flank Steak, gerösteter Frühlingslauch, 45
Erdapfel Speck Rösti, Sauce Malteser
Grilled flank steak, roasted spring leeks, potato & bacon rösti, sauce Malteser
A,B

Duett von Kalbsbäckchen & Kalbsbries, Gelbe Rüben, Petersilienwurzelpüree, 39
Kartoffelbaumkuchen
Duet of veal cheeks & brie, yellow beets, parsley root puree, potato tree cak
A,B,C

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone 39
Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon
B,C,I

Kotelette vom Lamm, Schokoladen Chilisauce, Spätburgunder Zwiebelcreme, 42
gebratener Kichererbsentaler
Lamb chop, chocolate chilli sauce, Pinot Noir onion cream, fried chickpea batter
B,C

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe 13
Soup of the day

Tagesempfehlung Tagespreis
Dish of the day daily price

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR

Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

SIGNATURE DISHES

Mit Handkäse & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, runnenkresserisotto, Mispelchenjus, 43
Chicken roulade filled with hand cheese & Ahler sausage, Romanesco, watercress risotto, medlar jus
B,C

Entrecote vom Charolaisrind, Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 45
Charolais entrecote steak, pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes
B

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Erbse & Minze, Rote Bete, bunte eingelegte Rübchen, Kartoffelcrumble (V)  28
Frischkäsesauce
Ravioli of peas & mint, beetroot, colorful pickled turnips, potato crumble, cream cheese sauce
A,B,C

Gebackenes Linsenbrot, Gartengemüse, karamellisierte Erdnüsse, Heumilchschaum (V)  28
Baked lentil bread, garden vegetables, caramelized peanuts, hay milk foam
D,F,G

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Hausgemachtes Apfelbäumchen mit Apfelwein, Apfelcrumble, Apfelsorbet 16
Homemade apple tree with apple wine, apple crumble, apple sorbet
A,B,C

Bananen Gewürzkuchen, Ananas Basilkumsorbet, karamellisierte Pekanüsse 16
Bananas spice cake, pineapple basil sorbet, caramelized pecans
A,B,C

Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus Guanaja-Schokolade, gesalzenes Karamelleis, Glühwein-Kirschen
Semi-liquid chocolate cake made with guanaja chocolate, salted caramel ice cream, Mulled wine cherries
A,B,C

DE-LIGHT

Frischer saisonaler Fruchtsalat (V) 9
Fresh seasonal fruit salad

Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf, 18
geröstetes Tomaten Chutney
Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter, Fig mustard, roasted tomato chutney
B,C,D

SCHÖNEMANN

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

1 = Farbstoff / colouring agent 2 = Konservierungsstoff / preservative 3 = Antioxidationsmittel / antioxidant 4 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer 5 = Säuerungsmittel / acidifying agent	7 = Emulgator / emulsifier 9 = Stabilisator / stabilising agent 12 = Süßstoff / sweetener 13 = Backtriebmittel / leaven 14 = Säureregulator / acidity regulator
A = enthält Eier B = enthält Milch (einschl. Lactose) C = enthält Gluten haltige Getreide D = enthält Erdnüsse E = enthält Schalenfrüchte F = enthält Sesam G = enthält Soja und Sojaprodukte	H = enthält Sellerie I = enthält Senf J = enthält Fisch und Fischerzeugnisse K = enthält Krebstiere, Krebserzeugnisse L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse und Muscheln M = enthält Lupine N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergenes