



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 Schönemann 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

	0,20l
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

Apfel <i>apple</i> , Orange <i>orange</i> , Traube <i>grape</i> , Johannisbeere <i>currant</i> , Tomate <i>tomato</i>	5
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

0,30l

Frisch gepresste Säfte | freshly squeezed juices

Orange, Grapefruit, Beeren <i>berries</i> , Detox	8
-----------------------------------------------------	---

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES


Espresso	3
Espresso Macchiato	4
Café Crème	4
Cappuccino	5
Café au lait	5
Café French Press	7

Heiße Schokolade

Valrhona Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>	5
--------------------------------------------------	---

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Galantine von der Wachtel, eingelegte Wildfeigen, süß saurer Kürbis, Grünkohl <i>Galantine of quail, pickled wild figs, sweet sour pumpkin, kale</i>	21
<i>Maultasche vom getrüffelten Kalbskopf, Apfel Selleriesalat, schwarze Walnüsse, Wintertrüffel</i> Truffled calf's head maultasche, apple celery salad, black walnuts, winter truffle	26
Halbgeflämmtter Schwertfisch, Mandarine, Frisée, zweierlei von der Pinie <i>Semi-flamed swordfish, mandarin, frisee, two kinds of pine</i>	24
Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Rouqefort, Birnen Walnusszigarre  <i>Winter garden vegetables, lettuce, rouqfort, pear walnut cigar</i>	21

SALATE | SALADS

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
Hessischer Feldsalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)  <i>Hessian lamb's lettuce, grains, sprouts, croûton</i>	14
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

Consomé vom heimischen Rotkohl, Wirsing, gefüllter Kaviar Kartoffelknödel <i>Consomé of local red cabbage, savoy cabbage, stuffed caviar potato dumplingscaviar</i>	14
Maronencremesuppe, gerösteter Lardo, Heidelbeeren, Petersilie <i>Chestnut Cream Soup, roasted lardo, blueberries, parsely</i>	12

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR

Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

- Gebratenes Zanderfilet mit Jakobsmuschel, zweierlei Bauchspeck, Radiccio Risotto, Winterportulak 34
Roasted zander fillet with scallops, two kinds of bacon, radicchio risotto, winter purslane
- Kabeljau in Sternanis und Zimt gebraten, Romanasalat, Sellerie, Kartoffel, Zwergorangen 32
Cod roasted in star anise and cinnamon, romaine lettuce, celery, potato, dwarf oranges

VOM LAND | COUNTRYSIDE

- Eintopf von der Bauernente mit eigenen Dim Sum, Ramyun Nudeln, Wintergemüse, Moosbeeren 26
Farmer's duck stew with own dim sum, ramyun noodles, winter vegetables, cranberries
- Hirschkotelett in Kakao gebraten, Gin Sauce, Schwarzwurzel, eingelegte Zwetschgen, Kartoffel Kürbis Säckchen 42
Venison cutlet roasted in cocoa, gin sauce, black salsify, pickled plums, potato-pumpkin sacks
- Geschmorte Gänsekeule, Gewürzrotkraut, Bratapfel, eingelegte Maronen, Kartoffelkloß 38
Braised German goose leg, spiced red cabbage, baked apple, pickled chestnuts, potato dumpling
- Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone 39
Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon
- Rinderfiletmedallion (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 54
Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roastes vegetables, rosemary potatoes
- Signatur Dish ``Coq au Apfelwein`` gebratener Brokkoli, Kartoffelpüree 39
Signatur Dish ``Coq au Apfelwein`` roasted wild broccoli, mashed potatoes

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe
Soup of the day



Tagesempfehlung
Dish of the day

Tagespreis
daily price

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Ravioli mit Ziegenkäse und Birne gefüllt, eingelegte Trauben,  28
Baby Spinat, karamellierte Walnüsse
Ravioli filled with goat cheese and pear, pickled grapes,
Baby spinach, caramelized walnuts
- Buchweizenpolentaschnitte, gelbe Bete, Rosenkohlblätter, Haselnuss, Quitte, (V)  28
Purple Curryschaum
Buckwheat polenta slices, yellow beets, brussels sprout leaves, hazelnut, quince,
purple curry foam

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

- Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone  15
Homemade carrot cake, with its own sorbet, mascarpone
- Hausgemachte Apfeltarte, Walnusseis, Spekulatiusespuma  14
Homemade apple tart, walnut ice cream, spekulatius spuma
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Guanajaschokolade, Salz-Karamelleis,  15
Glühweinkirschen
Goey guanaja chocolate cake, salted caramel ice cream, mulled wine cherries
- 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
- Frischer saisonaler Fruchtsalat (V)  9
Fresh seasonal fruit salad

DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING

- 5cl
- 2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz 9
Sweet wine, Manz Winery, Palatinate

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

<p>1 = Farbstoff / colouring agent 2 = Konservierungsstoff / preservative 3 = Antioxidationsmittel / antioxidant 4 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer 5 = Säuerungsmittel / acidifying agent</p>	<p>7 = Emulgator / emulsifier 9 = Stabilisator / stabilising agent 12 = Süßstoff / sweetener 13 = Backtriebmittel / leaven 14 = Säureregulator / acidity regulator</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergenes

BUSINESS LUNCH – 12:00 – 15:00 UHR

Lunch Menu – 12:00 pm – 3:00 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Rote-Bete-Salat | Schinken | Picandou | Knoblauch
Beetroot salad | ham | Picandou | garlic

Pastinakensuppe | Kreuzkümmel | Croûtons 🍷
Parsnip soup | cumin | croûtons

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Hähnchenbrust Pariser Art
Chicken breast Parisian style

Doradenfilet in Rosmarin-Butter gebacken
Sea bream fillet baked in rosemary butter

Dazu servieren wir Ihnen Grünkohl-Kartoffelragout zu den beiden Hauptgängen
First two main courses are served with kale potato ragout

Rote Bete Wellington | Spinat | Meerrettich 🍷
Beetroot Wellington | spinach | horseradish

DESSERT | SWEETS

Spekulatius Crème brûlée | Glühweinkirschen | gefüllte Canneloni
Speculaas Crème brûlée | mulled wine cherries | filled Canneloni

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

Hessischer Feldsalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)  14
Hessian lamb's lettuce, 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

Consomé vom heimischen Rotkohl, Wirsing, gefüllter Kaviar Kartoffelknödel 14
Consomé of local red cabbage, savoy cabbage, stuffed caviar potato dumplingscaviar

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Roquefort, Birnen Walnusszigarre  21
Winter garden vegetables, lettuce, roquefort, pear walnut cigar

Ravioli mit Ziegenkäse und Birne gefüllt, eingelegte Trauben,  28
Baby Spinat, karamellisierte Walnüsse
Ravioli filled with goat cheese and pear, grapes, spinach, walnuts

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gebratenes Zanderfilet mit Jakobsmuscheln, zweierlei Bauchspeck, 34
Radiccio Risotto, Winterportulak
Roasted zander fillet with scallops, two kinds of bacon, radicchio risotto, winter purslane

VOM LAND | COUNTRYSIDE

Galantine von der Wachtel, eingelegte Wildfeigen, süß saurer Kürbis, Grünkohl 21
Galantine of quail, pickled wild figs, sweet sour pumpkin, kale


Geschmorte Gänsekeule, Gewürzrotkraut, Bratapfel, eingelegte Maronen, 38
Kartoffelkloß
Braised German goose leg, spiced red cabbage, apple, chestnuts, potato dumpling

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

Rinderfiletmedaillon (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 54
Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes

DESSERTS | SWEETS

Hausgemachte Apfeltarte, Walnusseis, Spekulatiusespuma  14
Homemade apple tart, walnut ice cream, spekulatius espuma

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