

VORSPEISEN | STARTERS

Frankfurter Grüne Soße „Schönemann Style“ mit grünem Spargel <i>Frankfurt green sauce „Schönemann Style“ with green asparagus</i>	18
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind (Black Label, 140g) <i>Freshly sliced Simmental beef tartar (Black label, 140gr)</i>	19
Handgeschnittenes Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Mango, Wasabicreme und Koriander <i>Freshly sliced yellow fin tuna tatar with avocado, mango, Wasabi cream and coriander</i>	19

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer und Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>	 14
Quinoa Bowl mit frischem Marktgemüse <i>Quinoa Bowl with fresh market vegetables</i>	 19
mit Maishähnchenbrust <i>corn-fed chicken breast</i>	5
Burrata mit gegrilltem grünem Spargel, Haselnuss und Lardo <i>Burrata with grilled green asparagus, hazelnut and lardo</i>	15

SUPPEN | SOUPS

Brunnenkressecremesuppe mit Taunussaibling <i>Creamy watercress soup with 'Taunus' char</i>	12
Tomaten beef tea mit Tomatenbrätstrudel <i>Tomato beef tea with tomato- sausage beef- strudel</i>	12

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Fin de Normandie Austern serviert mit Vinaigrette und Zitrone <i>Fin de Normandie Oysters served with Vinaigrette and lemon</i>	3
Pro Stück Per piece	
½ Dutzend (6 Stück) ½ dozen (6 pieces)	16
1 Dutzend (12 Stück) 1 dozen (12 pieces)	29

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Wolfsbarschfilet mit Safranrisotto, Krustentierschaum und wildem Brokkoli <i>Filet of seabass with saffron risotto, shellfish froth and wild broccoli</i>	32
Bio Lachsfilet mit Erbsenragout und Morchel Beurre Blanc <i>Organic filet of salmon with peas ragout and morel beurre Blanc</i>	26

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) <i>Simmental Rump steak (Black Label) from Butcher Ludwig (250 gr)</i>	32
Rinderfilet vom Metzger Ludwig (250 g) <i>Filet of beef from Butcher Ludwig (250gr)</i>	39
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter, lukewarm potato salad, cranberries and lemon</i>	26
Rosa gebratene Lammkaree mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <i>Medium roasted rack of lamb with green beans and potato gratin</i>	33
Signature Dish „Coq au Apfelwein“ Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse <i>Signature dish „Coq au Apfelwein“ Organic farmed chicken with apple wine, mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	26

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Stunden-Ei mit neuen Kartoffeln, Babyspinat und Bärlauch <i>Steamed egg with new potatoes, baby spinach and wild garlic</i>	18
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blumenkohl und Erbse, Parmesanschaum <i>Homemade ravioli with cauliflower and peas filling, parmesan foam</i>	18
Aubergine mit Feta, Paprika und Tomate <i>Eggplant with feta cheese, sweet pepper and tomatoes</i>	16

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Duo von der Valrhona Schokolade mit Mango und Passionsfrucht <i>Valrhona Chocolate duo with mango and passionfruit</i>	9
Crème Brûlée von der Tonkabohne <i>Tonka bean Crème Brûlée</i>	9
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen <i>Chef's favourite pâtisserie, per tartelette</i>	6
Fresh Delight: 3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison <i>3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits</i>	 9
Cool Chocolate: 3 Kugeln Eis von Schokolade und After Eight <i>3 scoops of ice cream, chocolate and after eight</i>	9



Aus der Region - locally grown

Unsere Philosophie ist es, Ihnen zu jeder Jahreszeit die besten und frischesten Produkte anzubieten. Darum arbeiten wir mit Landwirten aus der Region zusammen, die uns jeden Tag beliefern. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Beilagen.

Our philosophy is to work only with regional farm houses and serve you the best and freshest seasonal products. Therefore your main courses will be served with vegetables that are delivered to us daily.