





VORSPEISEN | STARTERS

Ceviche vom King Fisch mit Stangensellerie und Grapefruit <i>King fish ceviche with celery and grapefruit</i>	18
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind, 140g <i>Freshly sliced Simmental beef tatar, 140g</i>	19
Handgeschnittenes Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabi und Mango <i>Freshly sliced Yellow Fin tuna tatar with wasabi and mango</i>	19

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten Avocado, Ingwer und Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>	 14
Wildkräutersalat mit Quinoataler, Curry und Koriander <i>Wild herbs salad with quinoa rounds, curry and coriander</i>	 14
Cous Cous Bowl mit Kirchererbsen, Koriander und geräucherter Paprika <i>Cous Cous Bowl with chickpeas, coriander and smoked sweet pepper</i>	 15
mit Maishähnchenbrust <i>with chicken breast</i>	21
mit Garnelen <i>with prawns</i>	24
mit hausgemachtem Pastrami <i>with homemade pastrami</i>	23

SUPPEN | SOUPS

Bärlauchsüppchen mit Tatar von der Taunusforelle <i>Wild garlic soup with Taunus trout tatar</i>	13
Consommé vom Frühlingsgemüse, gefüllte Ravioli und altem Sherry <i>Spring vegetable consommé with filled Ravioli and old sherry</i>	 12

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Fin de Normandie Austern serviert mit Vinaigrette und Zitrone <i>Fin den Normandie oysters served with vinaigrette and lemon</i>	3,50
pro Stück <i>per piece</i>	
½ Dutzend (6 Stück) ½ dozen (6 pieces)	19
1 Dutzend (12 Stück) 1 dozen (12 pieces)	35

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Catch of the day	30
Bio-Lachsfilet mit Eismeergarnelen Bärlauch, La Ratte Kartoffeln und Gemüse <i>Organic filet of salmon with polar sea shrimps, wild garlic, La Ratte potatoes and vegetables</i>	28
Gegrillter Hummerschwanz mit Erbsen und Champagner Beurre Blanc <i>Grilled lobster tail with peas and Champagne Beurre Blanc</i>	35



VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G <i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i>	33
Entrecôte vom Vogelsberger Weideochsen, 300G <i>Entrecôte from Vogelsberg beef, 300G</i>	43
Salzwiesen Lammrücken mit schwarzem Knoblauch, Saubohnen und getrockneten Tomaten <i>Saddle of lamb with black garlic broad beans and dried tomatoes</i>	33
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese escalope baked in butter with potato salad, cranberries and lemon</i>	27
Signature Dish "Coq au Apfelwein" Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und Gemüse <i>Signature Dish "Coq au Apfelwein" Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables</i>	27






RISOTTO

Schwarzes Risotto mit Calamaretti und Sobrasada <i>Black risotto with calamaretti and sobrasada</i>	26
--	----

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Grüner Soße, Ei und Kartoffeln <i>Ravioli of Frankfurt green sauce, eggs and potatoes</i>	 18
Kraut und Rüben mit eingelegtem Wachtelei <i>Cabbage and turnips with pickled quail egg</i>	 17

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Carrot cake "Schönemann" mit Mascarpone "Schönemann" carrot cake with mascarpone	 9
Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	 9
Fresh Delight – 3 Sorten Sorbet mit Früchten der Saison <i>Fresh Delight – 3 sorts of sorbet with seasonal fruits</i>	 9
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen <i>Chef's favorite pâtisserie, per tartelette</i>	 6
Käseauswahl vom Rheingauer Affineur <i>Rheingau Cheese selection</i>	 15



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.