



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 Rosé	10	69
Pomp Seductive Blanc	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*

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

0,30l

Frisch gepresste Säfte | *freshly squeezed juices*

8

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN | *COFFEE SPECIALITIES*

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

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

Carpaccio vom luftgetrockneten Bergschinken, Nussquiche, eingelegte Trauben, violettes Senfeis <i>Carpaccio of air-dried mountain ham, nut quiche, pickled grapes, Purple mustard ice cream</i>	18
Essbare Steine, Blutwurst Pumpernickelerde, Frankfurter Kräuter, Granny Smith Apfel <i>Edible stones, black pudding Pumpernickle soil, Frankfurt herbs, Granny Smith Apple</i>	18
Ceviche vom Zander, Tomaten Pinienkern Vinaigrette, Orangengel, Seefenchel <i>Pike perch ceviche, tomato pine nut vinaigrette, Orange gel, sea fennel</i>	22
Ziegenkäse Lavendel Crème Brûlée, eingelegte Pfifferlinge, gerösteter Zitronenbrotchip, Rosmarinschaum <i>Goat cheese lavender crème brûlée, pickled chanterelles, toasted lemon bread chip, rosemary foam</i>	18

SALATE | SALADS

De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner <i>De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains</i>	19
Gemischter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons <i>Mixed wild herb salad, grains, sprouts, croûtons</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

Geeiste pikante Tomatensuppe, Büffelmozzarella, Honigmelone, Olivenölkaviar <i>Whipped spicy tomato soup, buffalo mozzarella, honeydew melon, olive oil caviar</i>	13
Cappuccino vom Steinpilz, Mandel Zitronenthymian Espuma, Röstbrotschnitte <i>Cappuccino of porcini mushroom, almond lemon thyme espuma, toasts bread slice</i>	13

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

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gebratenes Doradenfilet, Mailänder Risotto, Kalbsmarkbutter, roh mariniertes Fenchel <i>Roasted fillet of gilthead, Milanese risotto, veal marrow butter, raw marinated fennel</i>	26
Bachsaiblingsfilet aus der Gewürzbutter, lauwarmer hessischer Moghrabieh Salat, Babyspinat, Cidre <i>Brook trout fillet with spiced butter, lukewarm hessian mograbieh salad, Baby spinach, cider</i>	28

VOM LAND | COUNTRYSIDE

Crepinette vom Kaninchen, Hummer, Zuckerschotenragout, Gebratene Pilze, Süßkartoffelpüree <i>Crepinette of rabbit, lobster sugar snap pea ragout, Roasted mushrooms, sweet potato puree</i>	28
Rosa gebratener Rehrücken aus dem Gewürzmantel, Mini Gemüse, Enoki, Vogelbeeren, Topinambur <i>Pink roasted saddle of venison from the spice coat, mini vegetables, Enoki, rowan berries, Jerusalem artichoke</i>	36
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon</i>	39
Rinderfiletmedallion (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln <i>Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes</i>	54
Signatur Dish "Coq au Apfelwein" gebratener Brokkoli, Kartoffelpüree <i>Signatur Dish "Coq au Apfelwein" roasted wild broccoli, mashed potatoes</i>	35

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,  Baby Spinat, Karamellisierte Walnüsse <i>Ravioli filled with goat cheese and pear, pickled grapes,</i> <i>Baby spinach, caramelized walnuts</i>	28
Mille feuille von der Aubergine, Quinoa, Mais, Tempura, Wildkräuter, Rote Betejus,  <i>Mille feuille of aubergine, quinoa, corn tempura, Wild herbs, beetroot jus</i>	26

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone  <i>Homemade carrot cake, homemade sorbe, mascarpone</i>	15
Ananastarte, Kokosnussmousse, Rumeis  <i>Pineapple tart, coconut mousse, rum ice cream</i>	14
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen  <i>Chef's favourite pastry, per tartelette</i>	8
Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf,  geröstetes Tomaten Chutney <i>Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter,</i> <i>Fig mustard, roasted tomato chutney</i>	18

DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING

	5cl
2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz <i>Sweet wine, Manz Winery, Palatinate</i>	9

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

BUSINESS LUNCH – 12:00 – 18:00 UHR

Lunch Menu – 12 pm – 6 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Consommé vom heimischen Landhähnchen, Frankfurter Kräuterrolle, Wurzelgemüse
Consommé of local country chicken, Frankfurt herb roll and root vegetables

Kartoffel Tortilla, gebratene Pimentos de Padron, Rauchpaprikamayonnaise, Wildkräuter 
Potato tortilla, roasted Padron peppers, smoked paprika mayonnaise, wild herbs

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Kotelett vom heimischen Duroc Schwein mit Estragon Senfsauce
Local Duroc pork chop with tarragon mustard sauce

Gebratenes Steinbuttfilet mit Pernodschaum
Fried turbot fillet with Pernod foam

Picatta von der Aubergine mit Tomaten-Basilikum Sugo 
Aubergine picatta with tomato-basil sugo

Hauptgänge werden mit karamellisiertem Spitzkohl und Mandelkartoffelpüree serviert
Main course are served with caramelised pointed cabbage and almond potato mash

DESSERT | SWEETS

Milchreispudding | Erdbeersalat | Vanilleeis | Balsamicoespuma
Milk rice pudding | strawberry salad | vanilla ice cream | balsamic spuma

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 – 18:00 UHR
Lunch Menu – 12:00 pm – 6:00 pm

SALATE | SALADS

Gemischter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons  14
Mixed wild herb 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

Geeiste picante Tomatensuppe, Büffelmozzarella, Honigmelone, Olivenölkaviar  13
Whipped spicy tomato soup, buffalo mozzarella, honeydew melon, olive oil caviar

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Mille feuille von der Aubergine, Quinoa, Mais, Tempura, Wildkräuter, Rote Betejus,  26
Mille feuille of aubergine, quinoa, corn tempura, Wild herbs, beetroot jus

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gebratenes Doradenfilet, Mailänder Risotto, Kalbsmarkbutter, 26
roh marinierter Fenchel
Roastes fillet of gilthead, Milanese risotto, veal marrow butter,
raw marinated fennel

VOM LAND | COUNTRYSIDE

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

DESSERTS | SWEETS

Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone  15
Homemade carrot cake, homemade sorbe, mascarpone

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen  8
Chef's favourite pastry, per tartelette

SCHÖNEMANN

Amuse-Bouche

Zweierlei vom Bachsaibling | Radischen | Tomate
| Karotte

Two kinds of brook trout | Radic | tomato | carrot

Weißburgunder Dr. Loosen, Mosel

Rahmsuppe vom Rivaner Castell | eingelegte Trauben |
Blutwurstgröstel

Cream soup from Rivaner Castell | pickled grapes | Black pudding roast

Castell Rivaner, Franken

Scheibe vom rosa gebratenen Rinderfilet | Pastinake |
Rotweinzwiebeln | konfierte Kartoffel

*Slice of pink roasted beef fillet | Parsnip | Red wine onions
| confit potato*

Cabernet Sauvignon „Mano Negra“, Phillip Kuhn, Pfalz

Parfümierter Ziegenfrischkäse | fermentierte Aprikosen |
Krokant

Perfumed fresh goat cheese | fermented apricots | Brittle

Disznókó Tokaji Aszù, Dessertwein

Inkl. Weinbegleitung

109€ pro Person

