

Beispiel Business Lunch unten - ändert sich wöchentlich
Sample business lunch menu below - changes weekly

Zwiebel-Birnenkuchen, eingelegter Kürbis, San Daniele Schinken, Portweifeigen
Onion and pear tart, pickled pumpkin, San Daniele ham, port figs

Lauchcremesuppe, gebratene Buchenpilze, Pumpernickel-Crôutons (V)
 Cream of leek soup, roasted beech mushrooms, pumpernickel croutons (V)

Gebratener Dry-Aged Lachs, Passionsfruchtsauce
Roasted dry aged salmon, passion fruit sauce

Kalbsscheibe in der Zitronen-Thymian-Mandelkruste
Veal slice in a lemon thyme almond crust

Dazu servieren wir Kürbis-Romanesco-Kartoffelragout
Served with pumpkin romanesco potato ragout

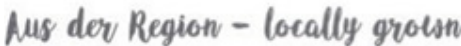
Rucola Ravioli, Frischkäsesauce, eingelegter Hokaido, Trauben, gepuffter Kartoffelcrumble (V)
Rocket ravioli, cream cheese sauce, pickled hokaido, grapes, puffed potato crumble (V)

Tonkabohnen-Mousse, Schokoladencrumble, Zwergorangen
Tonka bean mousse, chocolate crumble, dwarf oranges

2-Gang · 2 courses 32

3-Gang · 3 courses 42

Inklusive einer kleinen Flasche Wasser
Including one small bottle of water



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.

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu.

In Waldaromen geräucherte Wachtelbrust, konfiertes Wurzelgemüse, Kräuterseitlinge, Buchweizen	24
Quail breast smoked in forest aromas, confit root vegetables, herb mushrooms, buckwheat	
B,H	

Mille feuille vom Kürbis, Salatspitzen, Gewürzschaum, Kürbisölerde (V) 21
Mille feuille of pumpkin, lettuce tips, spice foam, pumpkin oil soil
C,D

Consommé vom heimischen Wild, Pistazien-Preiselbeer-Crepinette, Wiesenkräuter	16
Consommé of local game, pistachio cranberry crepinette, meadow herbs	
A,B,C,D	

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, Körner, Sprossen, Croûtons (V)
Wild herbs salad, grains, sprouts, croutons

Vorspeise / Starter	8
Hauptgang / Main	14

mit Hähnchenbrust | with chicken breast strips
mit Rosmarin Knoblauch Garnelen | with rosemary garlic prawns
mit pikanten Rinderfiletstreifen | with spicy beef fillet strips

Rosa gebratene Entenbrust, Zwergorangen, Fingermöhren, Grünkohl, Serviettenknödel	38
Pink roasted duck breast, kumquat, baby carrots, kale, bread dumplings	
A,B,C	

In Dunkelbier geschmorte Wildschweinkeule, Hafer, Beeren, gebratene Rosenkohlblätter, Kartoffel-Kaiserschmarrn	34
Leg of boar braised in dark beer, oats, berries, roasted Brussels sprouts, potato kaiserschmarrn pancake	
A,C,H	

Signature Dish	
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, mit Kartoffelsalat,	
Preiselbeeren, Zitrone	39
Wiener Schnitzel baked in butter with potato salad,	
cranberries, lemon	

B,C,I



(V) = Vegan

St. Pierre, karamellisiertes Chicorée-Risotto, Belper Knolle, weißer Balsamico Colomboschaum	34
St Pierre, caramelised chicory risotto, Belper Knolle (swiss cheese specialty), white balsamic colombo foam	
B,H,J	

De-light	
Praline vom Wirsing gefüllt mit Herbstgemüse, schwarzer Reis, Walnuss, Brennnessel Sud (V)	32
Savoy cabbage filled with autumn vegetables, black rice, walnut, nettle broth	
D	

Hessische Tiramisu vom Apfelwein, Bauerntopfen, Booskop Apfel		15
Hessian tiramisu with apple wine, farmer's curd, Booskop apple		
B,C		

Käsevariation vom Affineur Waltmann aus Erlangen dazu Brot, Butter, Feigensenf, geröstetes Tomaten-Chutney 🌿	18
Selection from the Cheese corner Waltmann from Erlangen served with bread, butter, fig mustard, roasted tomato chutney	
B,C,D	

Espresso	3
Café Crème	4
Espresso Macchiato	4
Cappuccino	5
Cafè au lait	5
Valrhona heisse Schokolade	5

Eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl & dazu eine köstlichkeit aus der Patisserie nach Wahl des Küchenchefs A coffee speciality of your choice and a delicious treat from the Patisserie of the chef's choice	12
---	----

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

SCHÖNEMANN

SCHÖNEMANN

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
Monkey 47 Thomas Henry Tonic	18
Hendricks Thomas Henry Tonic	18
Negroni	16

ALKOHOLFREI | ALCOHOLFREE

Selbstgemachte Schönemann Limonade:	
Zitrone – Ingwer	8
San Bitter	5

BIERS | BEERS

	0,33l	0,5l
Bitburger vom Fass	6.50	8
Bitburger alkoholfrei	6.50	
Franziskaner Weißbier		8
Franziskaner kristall		8
Franziskaner dunkel		8
Franziskaner alkoholfrei		8

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu.

SCHÖNEMANN

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	6	
Vaihinger Säfte Vaihinger juices	5	
Apfel - apple, Orange, Maracuja - passion fruit - Mango, Traube - grape, Johannisbeere - currant, Tomate - tomato		
Frisch gepresste Säfte freshly squeezed juices	0,30l	
Orange, Grapefruit, Beeren	8	
KAFFEESPEZIALITÄTEN COFFEE SPECIALITIES		
Espresso		3
Espresso Macchiatto		4
Café Crème		4
Cappuccino		5
Café au lait		5
Café French Press		7
Valrhona		
Heiße Schokolade - hot chocolate		5

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu.

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Geflämmte Makrele, Topinambur Püree, Pinienkerne, Senftrauben Flamed mackerel, jerusalem artichoke puree, pine nuts, mustard grapes B,D,I,J	24
In Waldaromen geräucherte Wachtelbrust, konfiertes Wurzelgemüse, Kräuterseitlinge, Buchweizen Quail breast smoked in forest aromas, confit root vegetables, herb mushrooms, buckwheat B,H	24
Mille feuille vom Kürbis, Salatspitzen, Gewürzschäum, Kürbisölerde (V) Mille feuille of pumpkin, lettuce tips, spice foam, pumpkin oil soil C,D	21
Raviolo vom Spanferkel, weißer Speckschäum, Grünkohl, gebratenen Korallenpilz Suckling pig raviolo, white bacon foam, kale, roasted coral mushroom A,B,C	26
De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V) De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, goji berries, puffed grains	19
Bunter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons (V) Colourful wild herb salad, grains, sprouts, croutons C	Hauptgang 14 Main course Vorspeise 8 Starter
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

Cappuccino vom Kürbis, Vanille Espuma, Knusprige Brotschnitte 🍷 Pumpkin cappuccino, vanilla espuma, crispy bread slice A,B,C	16
Consommé vom heimischen Wild, Pistazien Preiselbeer Crépinette, Wiesenkräuter Consommé of local game, pistachio cranberry crépinette, meadow herbs A,B,C,D	16

🍷 - Vegetarian
V - Vegan

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

St Pierre, karamellisiertes Chicorée Risotto, Belper Knolle,
weißer Balsamico Colomboschaum 34

St Pierre, caramelised chicory risotto, belper tuber, white balsamic colombo foam

B,H,J

Gebratenes Lengfischfilet, Quinoa, konfierte Bete, Petersilienwurzelpüree 32

Fried ling fillet, quinoa, confit beetroot, parsley root puree

B,J

Fish & Chips Schönemann Style

Kabeljau, Garnele & Auster, schwarze Knoblauch Aioli, Pont Neuf Kartoffeln,
Malzessig Vinaigrette 36

Cod, prawn & oyster, black garlic aioli, Pont Neuf potatoes, malt vinegar vinaigrette

A,B,C,J,L

FLEISCH | MEAT

Rosa gebratene Entenbrust, Zwergorangen, Fingermöhren, Grünkohl Serviettenknödel 38

Pink roasted duck breast, dwarf oranges, finger carrots, kale bread dumplings

A,B,C

Gebackenes Rinder Short Rib, grünes Tomatenchutney, eingelegter Kürbis,
Süßkartoffel Chili Püree 36

Roasted beef short rib, green tomato chutney, pickled pumpkin,
sweet potato chilli puree

A,B,C,I

In Dunkelbier geschmorte Wildschweinkeule, Hafer, Beeren,
gebratene Rosenkohlblätter, Kartoffel Kaiserschmarrn 34

Leg of wild boar braised in dark beer, oats, berries, roasted brussels sprouts,
potato kaiserschmarrn pancake

A,C,I

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe 15

Soup of the day

Tagesempfehlung Tagespreis
Dish of the day daily price

 - Vegetarian
V - Vegan

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

SIGNATURE DISHES

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

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Beluga Linsenragout, Wurzelgemüse Konfetti, weißes Bohnenpüree, 28
Rote Bete, Meerrettich 
Beluga lentil ragout, root vegetable confetti, white bean puree, beetroot, horseradish
B

DE-LIGHT

Praline vom Wirsing mit Herbst Gemüse gefüllt, schwarzer Reis, Walnuss, 32
Brennnessel Sud (V)
Savoy cabbage filled with autumn vegetables, black rice, walnut, nettle decoction
D

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Kürbis Vanille Parfait, Kürbiskernöleis, gebrannte Kürbiskerne 15
Pumpkin vanilla parfait, pumpkin seed oil ice cream, roasted pumpkin seeds
A,B,C,D

Hessische Tiramisu vom Apfelwein, Bauerntopfen, Booskop Apfel 15
Hessian tiramisu of apple cider, farmer's curd, booskop apple
B,C

Zwetschgentarte, weißer Schokoladen Espuma, Balsamico Eis 15
Plum tart, white chocolate espuma, balsamic ice cream
A,B,C

DE-LIGHT

Frischer saisonaler Fruchtsalat (V) 9
Fresh seasonal fruit salad

Rohmilchkäsevariation vom Affineur Waltmann 18
dazu Brot&Butter, Feigensenf, geröstetes Tomaten Chutney
Raw milk cheese variation from Affineur Waltmann
with bread & butter, fig mustard, roasted tomato chutney
B,C,D

 - Vegetarian
V - Vegan

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu

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 allergens

Unser spezielles Pre-Theater Abendmenü für 39€ ist bei Vorbestellung unter
restaurant-schoenemann.de erhältlich.
Our special €39 pre-theatre evening menu is available when booked in advance at
restaurant-schoenemann.de

 - Vegetarian
V - Vegan

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu

SCHÖNEMANN