




VORSPEISEN | STARTERS

Ceviche vom King Fisch mit Limette, Koriander, Blumenkohl <i>King fish ceviche, lime, coriander, cauliflower</i>	19
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit Sommertrüffel <i>Freshly sliced Simmental beef tatar with summer truffle</i>	19
Handgeschnittenes Tatar vom Yellow Fin Thunfisch, Wasabi, Mango, Koriander <i>Freshly sliced Yellow Fin tuna tatar wasabi, mango, coriander</i>	19

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>	 14
Burrata aus Offenbach, bunte Tomaten, Basilikum <i>Burrata from Offenbach, colorful tomatoes and basil</i>	 15
Quinoa Bowl mit Sesam, Avocado, geräucherter Paprika <i>Quinoa Bowl with sesame, avocado, smoked sweet pepper</i>	 15

TOPPINGS

mit Maishähnchenbrust <i>with corn fed chicken</i>	6
mit Garnelen <i>with prawns</i>	9
mit hausgemachtem Pastrami <i>with homemade pastrami</i>	9

SUPPEN | SOUPS

Pfifferlingsuppe, Schweinebauch und Kerbel <i>Chanterelles soup, pork belly, chervil</i>	12
Vichyssoise, Blutwurst, Schnittlauch <i>Vichyssoise, black pudding, chives</i>	12

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Soup of the day	10
Fish of the day	Tagespreis <i>Daily price</i>
Meat of the day	Tagespreis <i>Daily price</i>



FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Weißer Heilbutt, Erbse, Pfifferlinge, Minze <i>White halibut, peas, chanterelles, mint</i>	32
Bio-Lachsfilet, grüner Spargel, La Ratte Kartoffeln, Tomate <i>Organic filet of salmon, green asparagus, la Ratte potatoes, tomatoes</i>	28
Gegrillter Hummerschwanz, Erbsen, Tomate <i>Grilled lobster tail, peas, tomato, Champagne Beurre Blanc</i>	36






VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G <i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i>	33
Simmentaler Kalbsfilet, Sauerampfer, Pfifferlinge, Verjus <i>Simmental filet of veal, sorrel, chanterelles, Verjus</i>	39
Salzwiesen Lammrücken, Bohnen, Thymian, Nussbutter <i>Saddle of lamb, beans, thyme, brown butter</i>	34
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"</i> <i>Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables</i>	27

PASTA | RISOTTO

Fregola Sarda, Pulpo, schwarze Oliven <i>Fregola Sarda, pulpo, black olives</i>	26
Ravioli von Tomate, Mozzarella, Basilikum <i>Ravioli of tomato, mozzarella, basil</i>	 19
Risotto, Sommergemüse, Safran <i>Risotto, summer vegetables and saffron</i>	 19

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Carrot cake "Schönemann" mit Mascarpone <i>"Schönemann" carrot cake with mascarpone</i>	 12
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.