



## VORSPEISEN | STARTERS

|  |    |
|--|----|
| Fjord Forelle, Buttermilch Dressing, Wasabi, Gurke<br><i>Fjord trout, buttermilk, wasabi, cucumber</i>                   | 19 |
| Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit Trüffel<br><i>Freshly sliced Simmental beef tatar with truffle</i> | 19 |
| Tataki vom Yellow Fin Thunfisch, Wasabi, Mango, Soja<br><i>Yellow Fin tuna tataki, wasabi, mango, soya</i>               | 19 |


## SALATE | SALADS

|   |  |
|---|--|
| Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam<br><i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>     |  14 |
| Feldsalat, Wachtelbrust, Pflaume, Lardo<br><i>Lamb's lettuce, quail breast, plum, lardo</i>                       | 15   |
| Quinoa Bowl, Sesam, Avocado, geräucherter Paprika<br><i>Quinoa Bowl with sesame, avocado, smoked sweet pepper</i> |  15 |

## TOPPINGS

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

## SUPPEN | SOUPS

|  |  |
|--|--|
| Kürbissuppe, Birne, Gorgonzola<br><i>Pumpkin soup, pear, gorgonzola</i>      |  11 |
| Beef tea, Wachtelei, alter Sherry<br><i>Beef tea, quail egg, aged sherry</i> | 12   |

## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

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



## FISCH UND MEER | FISH AND SEA

|  |    |
|--|----|
| Bio-Lachsfilet, dreierlei Bete, Himbeere, La Ratte Kartoffeln<br><i>Organic filet of salmon, three kinds of beetroot, raspberry, la Ratte potatoes</i> | 28 |
| Bodensee Zander, Riesling Kraut, Trauben, Hartweizengrieß<br><i>Pike perch of lake Constance, Riesling cabbage, grapes, semolina</i>                   | 30 |






## VOM LAND | FROM THE LAND

|  |    |
|--|----|
| Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G<br><i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i>  | 33 |
| Simmentaler Rinderfilet, Entenstopfleber, getrüffeltes Kartoffelpüree, Madeira<br><i>Simmental filet of beef, duck foie gras, truffled potato puree, madeira</i>   | 39 |
| Rheingauer Rehrücken, Sellerie - Marzipan - Püree, dreierlei vom Apfel, Langpfeffer<br><i>Saddle of venison, celery- marzipan- puree, three kinds of apple, pepper</i>   | 34 |
| Miéral Taube, Vanille Risotto, Navetten<br><i>Miéraö dove, vanilla risotto, turnip</i>   | 28 |
| Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone<br><i>Viennese escalope baked in butter with potato salad, cranberries and lemon</i>                                       | 27 |
| Signature Dish "Coq au Apfelwein"<br>Bio-Hähnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und Gemüse<br><i>Signature Dish "Coq au Apfelwein"</i><br><i>Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables</i> | 27 |

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

|  |  |
|--|--|
| Ravioli von Waldpilzen, Maronen, Cranberry<br><i>Ravioli of wild mushrooms, chestnut, cranberries</i>                                    |  19 |
| Hokkaidokürbis - Strudel, Miso, Koriander Pesto, Beurre Blanc<br><i>Strudel of Hokkaido pumpkin, miso, coriander pesto, beurre blanc</i> |  19 |

## DESSERT | SWEETS | SUNDAES

|  |  |
|--|--|
| Carrot cake "Schönemann" mit Mascarpone<br><i>"Schönemann" carrot cake with mascarpone</i>                               |  12   |
| Crème Brûlée von der Pistazie<br><i>Crème Brûlée of pistachio</i>  |  9    |
| Fresh Delight – 3 Sorten Sorbet mit Früchten der Saison<br><i>Fresh Delight – 3 sorts of sorbet with seasonal fruits</i> |  9    |
| Pâtisserie des Tages, pro Törtchen<br><i>Chef's favorite pâtisserie, per tartelette</i>                                  |  6    |
| Käseauswahl vom Rheingauer Affineur<br><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.*