




VORSPEISEN | STARTERS

Bretonischer Hummer, Spargel, Vanille, Erbse <i>Lobster of Breton, asparagus, vanilla, pea</i>	29
Handgeschnittenes Beef Tatar vom Simmentaler Rind Erbse, Frühlingskräuter, Morchel <i>Freshly sliced Simmental beef tatar</i> <i>Pea, spring herbs, morel</i>	19
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Edamame, Getreide, Limette, Soja <i>Yellow Fin tuna tataki</i> <i>Edamame, grain, lime, soya</i>	19


SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger and sesame</i>	 15
Salat Nicoise „Schönemann“ <i>Salad Nicoise “Schönemann”</i>	 20
Quinoa Bowl, 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

Bärlauchcrèmesuppe, Eismeerforelle <i>Cream soup of wild garlic, snow trout</i>	 11
Spargelcrèmesuppe, Ravioli <i>Cream soup of asparagus, ravioli</i>	12

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Soup of the day	10
Degustations Menü – 4 Gang Degustation menu – 4 courses	99
Weinbegleitung Wine pairing	39



FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio-Lachsfilet, Lauch, Frisée Pilze, neue Kartoffeln <i>Organic filet of salmon, leek, frisée mushrooms, new potatoes</i>	30
Wolfsbarsch, Röstzwiebeln, neue Kartoffeln <i>Sea bass, roasted onions, new potatoes</i>	31
Seeteufel, Kokos, gepickeltes Gemüse, purple Curry <i>Monkfish, coconut, pickled vegetables, purple Curry</i>	32






VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G <i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i>	33
Onglet vom Alp-Rind, bunte Karotten, Frischkäse, Bergkräuter <i>Onglet of Alb-beef, colorful carrots, mountain herbs</i>	35
Milchkalb, Spargel, Morcheln, Schnittlauch <i>Milk calf, asparagus, morel, chive</i>	33
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese escalope baked in butter</i> <i>with potato salad, cranberries and lemon</i>	28
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</i> <i>and vegetables</i>	28

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Weißer Spargel, Schwarzwald Miso, Wildkräuter <i>White asparagus, Black Forest miso, wild herbs</i>	 21
Porto Bello Pilz, Frisée, Tomate, Grüne Soße <i>Porto Bello mushrooms, frisée, tomato, Frankfurt green</i> <i>sauce</i>	 21

DESSERT | SWEETS | SUNDAES

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone “Schönemann” carrot cake with mascarpone	 12
Pfannkuchen, Rhabarber, Vanille, Schokolade <i>Pancake, rhubarb, vanilla, chocolate</i>	12
Crème Brûlée, Erdbeere, Minze <i>Crème Brûlée, strawberry, mint</i>	 10
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.