

APÉRITIF

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

	0,1	0,75
Pomp Seductive Rosé	12	79
Pomp Seductive Blanc	9	69
Monteclayr Crémant de Loire AOC	10	59
Veuve Cliquot Extra Reserve	19	130
Veuve Cliquot Rosé	22	150

HIGHBALLS & APÉRITIFS | HIGHBALLS AND APÉRITIFS

Ferdinands Vermouth Rose Tonic	15
Aperol Spritz	15
Hugo	15
Campari Orange Soda	15

ALKOHOLFREI | ALCOHOLFREE

Selbstgemachte Schönemann Limonade:	
Zitrone-Ingwer	7
Kumquats- Maracuja- Cranberry	7
San Bitter	5

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR
Lunch Menu – 12pm – 3pm

VORSPEISEN | STARTERS

Geräucherte Meeresfische, Toast, Meerrettich 19
Smoked seafish, toast, horseradish

Steckrüben Suppe, Schmand 10
Turnip soup, cream

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Duo vom Meeresfischen, schwarzem Reis, Gemüse 35
Duo of Seafish, black rice, vegetables

Gemüse Strudel, bunter Salat, Crème Fraîche 29
Strudel of vegetables, colorful salad, crème fraîche

DESSERT | SWEETS

Crème Brûlée von der Mandarine 9
Crème Brûlée of mandarine

2-Gang · 2 courses 31

3-Gang · 3 courses 36

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. Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen täglich wechselnde saisonale Beilagen.

Our philosophy is to serve you in every season the best and freshest products therefore we work together with farmers from the region. With every dish, we offer you daily changing seasonal side dishes.



SCHÖNEMANN

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR
Lunch Menu – 12pm – 3pm

VORSPEISEN | STARTERS

Yellow Fin Thunfisch Buttermilch, Grapefruit, Algen <i>Yellow fin tuna, butter milk, grapefruit, algae</i>	21
Rhöner Weide Ochse, Waldpilze, Preiselbeeren, Fichte <i>Rhön beef, wild mushrooms, cranberries, spruce</i>	22


SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger, sesame</i>	 16
Quinoa aus dem Odenwald, Sesam, Avocado, geräucherte Paprika <i>Forest of Odes quinoa, sesame, avocado, smoked bell pepper</i>	 16

TOPPINGS

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

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ofen Kürbis, Miso, Sesam, Ingwer <i>Baked pumpkin, miso, sesame, ginger</i>	 23
--	--

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet, Dreierlei Zwiebel, Kartoffelpüree <i>Organic filet of salmon, three kinds of onions, potato puree</i>	32
--	----

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) <i>Simmental Rump steak (black label) from Butcher Ludwig (250 gr)</i>	35
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter, potato salad, cranberries and lemon</i>	31

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR
Lunch Menu – 12pm – 3pm

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Crème Brûlée, Pflaume 11
Crème Brûlée, plum

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone 12
Carrot cake “Schönemann” with mascarpone

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen 6
Chef’s favourite pâtisserie, per tartelette

FRESH DELIGHT:




3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison 9
3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm

VORSPEISEN | STARTERS

Bayrische Garnele, Granny Smith, Sellerie <i>Bavarian prawn, granny smith, celery</i>	24
Rhöner Weide Ochse, Waldpilze, Preiselbeeren, Fichte <i>Rhön beef, wild mushrooms, cranberries, spruce</i>	22
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch, Buttermilch, Grapefruit, Algen <i>Yellow Fin tuna tataki, butter milk, grapefruit, algae</i>	21


SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger, sesame</i>	 16
Bunte Beete, Büffelmozzarella, Himbeere <i>Colorful beet root, buffalo mozzarella, raspberry</i>	 17
Quinoa aus dem Odenwald, Sesam, Avocado geräucherte Paprika <i>Forest of Odes quinoa, sesame, avocado, smoked bell pepper</i>	 16

TOPPINGS

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

SUPPEN | SOUPS

Wild Consommé, Ravioli, Wachtelei <i>Consommé of venison, ravioli, quail egg</i>	11
Selleriecrèmesuppe, Birne, Trüffel <i>Cream soup of celery, pear, truffle</i>	 11

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	10
“Sylder Royal” Austern, Pumpernickel, Rotweinschalotten Pro Stück / <i>per pieces</i> <i>“Sylder Royal” Oyster, pumpernickel, red wine shallots</i>	4
Degustations Menü – 5 Gang <i>Degustation menu – 5 courses</i>	119
Weinbegleitung <i>Wine pairing</i>	49

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm



FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio-Lachsfilet, dreierlei Zwiebel, Kartoffelpüree <i>Organic filet of salmon, three kinds of onions, potato puree</i>	32
Bretonischer Hummer, Nudelblatt, Beete, Ricotta <i>Breton lobster, noodle leaf, beet root, ricotta</i>	42
Seezunge im Ganzen, Tomate, Blattspinat, Kartoffel <i>Whole sole, tomato, leaf spinach, potato</i>	40

VOM LAND | FROM THE LAND






Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G <i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i>	35
Simmentaler Rinderfilet, Gänsestopfleber, Trüffel, Madeira <i>Simmental beef filet, foie gras, truffle, Madeira</i>	49
Hessischer Hirsch, Süßkartoffel, Chili, Birne <i>Hessian deer, sweet potato, chili, pear</i>	35
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese escalope baked in butter with potato salad, cranberries and lemon</i>	31
Signature Dish "Coq au Apfelwein" Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und Gemüse <i>Signature Dish "Coq au Apfelwein" Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables</i>	31

VEGETARISCH & PASTA | VEGETARIAN & PASTA

Ofen Kürbis, Miso, Sesam, Ingwer <i>Baked pumpkin, miso, sesame, ginger</i>	 23
Artischocke, violetter Senf, Essig, Schalotten <i>Artichoke, violet mustard, vinegar, shallots</i>	 21
Ravioli vom Sauerbraten, Speck, Rosinen, Mandel <i>Ravioli of boiled beef, bacon, raisins, almond</i>	28

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm

DESSERT | SWEETS

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone <i>“Schönemann” carrot cake with mascarpone</i>	 12
Zwetschge, Quark, Tapioka <i>Plum, curd, Tapioca</i>	12
Crème Brûlée, Pflaume <i>Crème Brûlée, plum</i>	 11
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

DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING

2012 Kehr Riesling “Pauline” Eiswein, Weingut Manz, Pfalz <i>Ice wine, Manz Winery, Palatinate</i>	5cl 10
2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz <i>Beerenauslese, Manz Winery, Palatinate</i>	5cl 9

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

1 = Farbstoff / colouring agent	7 = Emulgator / emulsifier
2 = Konservierungsstoff / preservative	9 = Stabilisator / stabilising agent
3 = Antioxidationsmittel / antioxidant	12 = Süßstoff / sweetener
4 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer	13 = Backtriebmittel / leaven
5 = Säuerungsmittel / acidifying agent	14 = Säureregulator / acidity regulator

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergene

A = enthält Eier	H = enthält Sellerie
B = enthält Milch (einschl. Lactose)	I = enthält Senf
C = enthält glutenhaltige Getreide	J = enthält Fisch und Fischerzeugnisse
D = enthält Erdnüsse	K = enthält Krebstiere, Krebserzeugnisse
E = enthält Schalenfrüchte	L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse und Muscheln
F = enthält Sesam	M = enthält Lupine
G = enthält Soja und Sojaprodukte	N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite