

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 – 12 pm – 3 pm

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 – 12 pm – 3 pm

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
“Sylter Royal” Austern, Pumpernickel, Rotweinschalotten Pro Stück / <i>per pieces</i> 4 <i>“Sylter Royal” Oyster, pumpernickel, red wine shallots</i>	
Brust und Keule von der deutschen Freiland Gans, Rotkohl, Kartoffelklöße <i>Breast and haunch of german open land goose, red cabbage, potato dumplings</i>	39

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