

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

Gebeizter Lachs, Apfel- Kartoffel- Rösti, Rogen, Salat 18
Pickled salmon, apple- potato- hash brown, roe, salad

Rote Beete Suppe, Räucherforelle 10
Beet root soup, smoked trout

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Rosa Entenbrust, Rahmwirsing, Kartoffelpüree 28
Rose duck breast, savoy cabbage, potato puree

Ofenkürbis, Miso, Ingwer 23
Baked pumpkin, miso, ginger

DESSERT| SWEETS

Topfen Knödel, Beeren Ragout 9
Curd dumpling, berry ragout

2-Gang · 2 courses 28

3-Gang · 3 courses 33

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 – 12 pm – 3 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Yellow Fin Thunfisch Buttermilch, Blutorange, Algen <i>Yellow fin tuna, blood orange, grapefruit, algae</i>	23
Simmentaler Rind, Eigelb, Trüffel <i>Simmental beef, egg yolk, truffle</i>	23

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, Koriander, Ingwer <i>Baked pumpkin, miso, coriander, ginger</i>	 25
---	--

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio Lachsfilet, Schwarzwurzel, La Ratte Kartoffeln <i>Organic filet of salmon, black salsify, La Ratte potatoes</i>	35
--	----

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>	42
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter, potato salad, cranberries and lemon</i>	35

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

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Crème Brûlée von der Pistazie  12
Crème Brûlée, of pistachio

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone  13
Carrot cake “Schönemann” with mascarpone

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen  6,5
Chef’s favourite pâtisserie, per tartelette

FRESH DELIGHT:



3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison 11
3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits

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

VORSPEISEN | STARTERS

Simmentaler Rind, Eigelb, Trüffel <i>Simmental beef, egg yolk, truffle</i>	23
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch, Buttermilch, Blutorange, Algen <i>Yellow Fin tuna tataki, butter milk, blood orange, algae</i>	23

SALATE | SALADS

Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger, sesame</i>	 16
Blattsalate, Hirschschinken, Preiselbeeren, Pilze <i>Leaf lettuce, venison ham, cranberries, mushrooms</i>	19
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

Kürbis Suppe, Ingwer, Miso <i>Pumpkin soup, ginger, miso</i>	 11
Hummercrèmesuppe, <i>Cream soup of lobster</i>	15

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	11
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 – 5:30 pm – 10:30 pm

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Bio-Lachsfilet, Schwarzwurzel, La Ratte Kartoffeln 35
Organic filet of salmon, black salsify, La Ratte potatoes

Schwarzer Kabeljau, Grünkohl, Kartoffeln, Räucheraal 38
Black cod, green cabbage, potatoes, smoked eel

VOM LAND | FROM THE LAND

Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G 42
Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G

Simmentaler Rinderfilet, Gänsestopfleber, Trüffel, Madeira 52
Simmental beef filet, foie gras, truffle, Madeira

Hessischer Hirsch, Süßkartoffel, Chili, Birne 43
Hessian deer, sweet potato, chili, pear

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken 35
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
Viennese escalope baked in butter
with potato salad, cranberries and lemon

Signature Dish "Coq au Apfelwein" 35
Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und Gemüse
Signature Dish "Coq au Apfelwein"
Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables






VEGETARISCH & PASTA | VEGETARIAN & PASTA

Ofen Kürbis, Miso, Koriander, Ingwer 25
Baked pumpkin, miso, coriander, ginger

Casarecce, Kalbshaxe, Portwein 26
Casarecce, veal shank, port wine

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

DESSERT | SWEETS

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone <i>“Schönemann” carrot cake with mascarpone</i>	 13
Crème Brûlée von der Pistazie <i>Crème Brûlée of pistachio</i>	 12
Fresh Delight – 3 Sorten Sorbet mit Früchten der Saison <i>Fresh Delight – 3 sorts of sorbet with seasonal fruits</i>	 11
Pâtisserie des Tages, pro Törtchen <i>Chef’s favorite pâtisserie, per tartelette</i>	 6,5
Käseauswahl vom Rheingauer Affineur <i>Rheingau cheese selection</i>	 17

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