



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.

Our philosophy is to serve you the best and freshest Products in every season. Therefore we work together with farmers from the region, with daily deliveries.

APÉRITIF

CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE CHAMPAGNE | SPARKLING WINE

	0,15l	0,75l
Pomp Seductive Rosé	10	69
Pomp Seductive Blanc	12	79
Monteclayr Crémant de Loire AOC	10	59
Veuve Cliquot Extra Reserve	19	130
Veuve Cliquot Rosé	22	150

HIGHBALLS | COCKTAILS

Ferdinands Vermouth Rose Tonic	15
Aperol Spritz	13
Hugo	13
Campari Orange Soda	13
Tanqueray Thomas Henry Tonic	15
Monkey47 Thomas Henry Tonic	17
Hendricks Thomas Henry Tonic	18
Negroni	16

ALKOHOLFREI | ALCOHOLFREE

Selbstgemachte Schönemann Limonade: Zitrone – Ingwer	8
San Bitter	5

WASSER | WATER

	0,25l	0,75l
Taunusquelle still Taunusquelle medium	4	9

SOFTGETRÄNKE & SÄFTE | SOFT DRINKS AND JUICES

	0,25l
Coca Cola Light Zero	5
Fanta	5
Sprite	5
San Bitter	5

Thomas Henry

Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer Soda Water	5
---	---

Vaihinger Säfte | Vaihinger juices

Apfel <i>apple</i> , Orange <i>orange</i> , Maracuja <i>passion fruit</i> , Mango, Traube <i>grape</i> , Johannisbeere <i>currant</i> , Tomate <i>tomato</i>	5
---	---

0,30l

Frisch gepresste Säfte | freshly squeezed juices

Orange, Grapefruit, Beeren <i>berries</i> , Detox	8
---	---

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES

Espresso	3
Espresso Macchiato	4
Café Crème	4
Cappuccino	5
Café au lait	5
Café French Press	7

Valrhona

Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>	5
---	---

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm



VORSPEISEN | STARTERS

Carpaccio vom luftgetrockneten Bergschinken, Nussquiche, eingelegte Trauben, violettes Senfeis <i>Carpaccio of air-dried mountain ham, nut quiche, pickled grapes, Purple mustard ice cream</i>	18
Essbare Steine, Blutwurst Pumpernickelerde, Frankfurter Kräuter, Granny Smith Apfel <i>Edible stones, black pudding Pumpernickle soil, Frankfurt herbs, Granny Smith Apple</i>	18
Ceviche vom Zander, Tomaten Pinienkern Vinaigrette, Orangengel, Seefenchel <i>Pike perch ceviche, tomato pine nut vinaigrette, Orange gel, sea fennel</i>	22
Ziegenkäse Lavendel Crème Brûlée, eingelegte Pfifferlinge, gerösteter Zitronenbrotchip, Rosmarinschaum <i>Goat cheese lavender crème brûlée, pickled chanterelles, toasted lemon bread chip, rosemary foam</i>	18

SALATE | SALADS

De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner  <i>De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains</i>	19
Gemischter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons  <i>Mixed wild herb salad, grains, sprouts, croûtons</i>	14
mit Hähnchenbrust / <i>with chicken breast strips</i>	23
mit Rosmarin Knoblauch Garnelen / <i>with rosemary garlic prawns</i>	25
mit pikanten Rinderfiletstreifen / <i>with spicy beef fillet</i>	28

SUPPEN | SOUPS

Geeiste pikante Tomatensuppe, Büffelmozzarella, Honigmelone, Olivenölkaviar  <i>Whipped spicy tomato soup, buffalo mozzarella, honeydew melon, olive oil caviar</i>	13
Cappuccino vom Steinpilz, Mandel Zitronenthymian Espuma, Röstbrotsschnitte  <i>Cappuccino of porcini mushroom, almond lemon thyme espuma, toastes bread slice</i>	13

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gebratenes Doradenfilet, Mailänder Risotto, Kalbsmarkbutter, roh mariniertes Fenchel <i>Roasted fillet of gilthead, Milanese risotto, veal marrow butter, raw marinated fennel</i>	26
Bachsaiblingsfilet aus der Gewürzbutter, lauwarmer hessischer Mograbiehsalat, Babyspinat, Cidre <i>Brook trout fillet with spiced butter, lukewarm hessian mograbieh salad, Baby spinach, cider</i>	28

VOM LAND | COUNTRYSIDE

Crepinette vom Kaninchen, Hummer, Zuckerschotenragout, Gebratene Pilze, Süßkartoffelpüree <i>Crepinette of rabbit, lobster sugar snap pea ragout, Roasted mushrooms, sweet potato puree</i>	28
Rosa gebratener Rehrücken aus dem Gewürzmantel, Mini Gemüse, Enoki, Vogelbeeren, Topinambur <i>Pink roasted saddle of venison from the spice coat, mini vegetables, Enoki, rowan berries, Jerusalem artichoke</i>	36
Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon</i>	39
Rinderfiletmedallion (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln <i>Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes</i>	54
Signatur Dish "Coq au Apfelwein" gebratener Brokkoli, Kartoffelpüree <i>Signatur Dish "Coq au Apfelwein" roasted wild broccoli, mashed potatoes</i>	35

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE



Tagessuppe
Soup of the day

Tagesempfehlung
Dish of the day

Tagespreis
daily price

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Ravioli mit Ziegenkäse und Birne gefüllt, eingelegte Trauben,  28
Baby Spinat, Karamellisierte Walnüsse
Ravioli filled with goat cheese and pear, pickled grapes,
Baby spinach, caramelized walnuts
- Mille feuille von der Aubergine, Quinoa, Mais, Tempura, Wildkräuter, Rote Betejus,  26
Mille feuille of aubergine, quinoa, corn tempura, Wild herbs, beetroot jus

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

- Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone  15
Homemade carrot cake, homemade sorbe, mascarpone
- Ananastarte, Kokosnussmousse, Rumeis  14
Pineapple tart, coconut mousse, rum ice cream
- Pâtisserie des Tages, pro Törtchen  8
Chef's favourite pastry, per tartelette
- Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf,  18
geröstetes Tomaten Chutney
Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter,
Fig mustard, roasted tomato chutney

DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING

- 5cl
- 2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz 9
Sweet wine, Manz Winery, Palatinate

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

<p>1 = Farbstoff / colouring agent 2 = Konservierungsstoff / preservative 3 = Antioxidationsmittel / antioxidant 4 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer 5 = Säuerungsmittel / acidifying agent</p>	<p>7 = Emulgator / emulsifer 9 = Stabilisator / stabilising agent 12 = Süßstoff / sweetener 13 = Backtriebmittel / leavan 14 = Säureregulator / acidity regulator</p>
<p>A = enthält Eier B = enthält Milch (einschl. Lactose) C = enthält Gluten haltige Getreide D = enthält Erdnüsse E = enthält Schalenfrüchte F = enthält Sesam G = enthält Soja und Sojaprodukte</p>	<p>H = enthält Sellerie I = enthält Senf J = enthält Fisch und Fischerzeugnisse K = enthält Krebstiere, Krebserzeugnisse L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse und Muscheln M = enthält Lupine N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite</p>

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergenes