



## *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 Blanc	10	69
Pomp Seductive Rosé	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

	0,20l
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> , 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

### **Heiße Schokolade**

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**

Galantine von der Wachtel, eingelegte Wildfeigen, süß saurer Kürbis, Grünkohl <i>Galantine of quail, pickled wild figs, sweet sour pumpkin, kale</i>	21
<i>Maultasche vom getrüffelten Kalbskopf, Apfel Selleriesalat, schwarze Walnüsse, Wintertrüffel</i> Truffled calf's head maultasche, apple celery salad, black walnuts, winter truffle	26
Halbgeflämmter Schwertfisch, Mandarine, Frisée, zweierlei von der Pinie <i>Semi-flamed swordfish, mandarin, frisee, two kinds of pine</i>	24
Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Rouqefort, Birnen Walnusszigarre  <i>Winter garden vegetables, lettuce, rouqfort, pear walnut cigar</i>	21

**SALATE | SALADS**

De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V)  <i>De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains</i>	19
Hessischer Feldsalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)  <i>Hessian lamb's lettuce, grains, sprouts, croûton</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**

Consomé vom heimischen Rotkohl, Wirsing, gefüllter Kaviar Kartoffelknödel <i>Consomé of local red cabbage, savoy cabbage, stuffed caviar potato dumplingscaviar</i>	14
Maronencremesuppe, gerösteter Lardo, Heidelbeeren, Petersilie <i>Chestnut Cream Soup, roasted lardo, blueberries, parsely</i>	12

## ABEND MENÜ – 18:00 – 22:00 UHR

*Dinner Menu – 6:00 pm – 10:00 pm*

### FISCH UND MEER | FISH AND SEA

- Gebratenes Zanderfilet mit Jakobsmuschel, zweierlei Bauchspeck, Radiccio Risotto, Winterportulak 34  
*Roasted zander fillet with scallops, two kinds of bacon, radicchio risotto, winter purslane*
- Kabeljau in Sternanis und Zimt gebraten, Romanasalat, Sellerie, Kartoffel, Zwergorangen 32  
*Cod roasted in star anise and cinnamon, romaine lettuce, celery, potato, dwarf oranges*

### VOM LAND | COUNTRYSIDE

- Eintopf von der Bauernente mit eigenen Dim Sum, Ramyun Nudeln, Wintergemüse, Moosbeeren 26  
*Farmer's duck stew with own dim sum, ramyun noodles, winter vegetables, cranberries*
- Hirschkotelett in Kakao gebraten, Gin Sauce, Schwarzwurzel, eingelegte Zwetschgen, Kartoffel Kürbis Säckchen 42  
*Venison cutlet roasted in cocoa, gin sauce, black salsify, pickled plums, potato-pumpkin sacks*
- Geschmorte Gänsekeule, Gewürzrotkraut, Bratapfel, eingelegte Maronen, Kartoffelkloß 38  
*Braised German goose leg, spiced red cabbage, baked apple, pickled chestnuts, potato dumpling*
- Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone 39  
*Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon*
- Rinderfiletmedallion (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 54  
*Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roastes vegetables, rosemary potatoes*
- Signatur Dish ``Coq au Apfelwein`` gebratener Brokkoli, Kartoffelpüree 39  
*Signatur Dish ``Coq au Apfelwein`` roasted wild broccoli, mashed potatoes*

### EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe  
*Soup of the day*

Tagesempfehlung  
*Dish of the day*

Tagespreis  
*daily price*

SCHÖNEMANN

**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, Baby Spinat, karamellisierte Walnüsse <i>Ravioli filled with goat cheese and pear, pickled grapes, Baby spinach, caramelized walnuts</i>	28
Buchweizenpolentaschnitte, gelbe Bete, Rosenkohlblätter, Haselnuss, Quitte, (V) Purple Curryschaum <i>Buckwheat polenta slices, yellow beets, brussels sprout leaves, hazelnut, quince, purple curry foam</i>	28

**DESSERTS | SWEETS | SUNDAES**

Hausgemachter Karottenkuchen, eigenes Sorbet, Mascarpone <i>Homemade carrot cake, with its own sorbet, mascarpone</i>	15
Hausgemachte Apfeltarte, Walnusseis, Spekulatiusespuma <i>Homemade apple tart, walnut ice cream, spekulatius spuma</i>	14
Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Guanajaschokolade, Salz-Karamelleis, Glühweinkirschen <i>Goey guanaja chocolate cake, salted caramel ice cream, mulled wine cherries</i>	15
Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf, geröstetes Tomaten Chutney <i>Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter, Fig mustard, roasted tomato chutney</i>	18
Frischer saisonaler Fruchtsalat (V) <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	9

**DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING**

	5cl
2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz <i>Sweet wine, Manz Winery, Palatinate</i>	9

### 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