

## BUSINESS LUNCH – 12:00 – 15:00 UHR

*Lunch Menu – 12:00 pm – 3:00 pm*

### VORSPEISEN | STARTERS

Rote-Bete-Salat | Schinken | Picandou | Knoblauch  
*Beetroot salad | ham | Picandou | garlic*

Pastinakensuppe | Kreuzkümmel | Croûtons 🍷  
*Parsnip soup | cumin | croûtons*

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

Hähnchenbrust Pariser Art  
*Chicken breast Parisian style*

Doradenfilet in Rosmarin-Butter gebacken  
*Sea bream fillet baked in rosemary butter*

Dazu servieren wir Ihnen Grünkohl-Kartoffelragout zu den beiden Hauptgängen  
*First two main courses are served with kale potato ragout*

Rote Bete Wellington | Spinat | Meerrettich 🍷  
*Beetroot Wellington | spinach | horseradish*

### DESSERT | SWEETS

Spekulatius Crème brûlée | Glühweinkirschen | gefüllte Canneloni  
*Speculaas Crème brûlée | mulled wine cherries | filled Canneloni*

**2-Gang · 2 courses** 32

**3-Gang · 3 courses** 42

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.  
*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.*

## MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR

*Lunch Menu – 12:00 pm – 3:00 pm*

### SALATE | SALADS

**De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V)**  19  
*De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains*

**Hessischer Feldsalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)**  14  
*Hessian lamb's lettuce, grains, sprouts, croûtons*

**mit Hähnchenbrust | with chicken breast strips** 23


**mit Rosmarin Knoblauch Garnelen | with rosemary garlic prawns** 25


**mit pikanten Rinderfiletstreifen | with spicy beef fillet** 28

### SUPPEN | SOUPS

**Consomé vom heimischen Rotkohl, Wirsing, gefüllter Kaviar Kartoffelknödel** 14  
*Consomé of local red cabbage, savoy cabbage, stuffed caviar potato dumplingscaviar*

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

**Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Roquefort, Birnen Walnusszigarre**  21  
*Winter garden vegetables, lettuce, roquefort, pear walnut cigar*

**Ravioli mit Ziegenkäse und Birne gefüllt, eingelegte Trauben,**  28  
**Baby Spinat, karamellisierte Walnüsse**  
*Ravioli filled with goat cheese and pear, grapes, spinach, walnuts*

### FISCH UND MEER | FISH AND SEA

**Gebratenes Zanderfilet mit Jakobsmuscheln, zweierlei Bauchspeck,** 34  
**Radiccio Risotto, Winterportulak**  
*Roasted zander fillet with scallops, two kinds of bacon, radicchio risotto, winter purslane*

### VOM LAND | COUNTRYSIDE

**Galantine von der Wachtel, eingelegte Wildfeigen, süß saurer Kürbis, Grünkohl** 21  
*Galantine of quail, pickled wild figs, sweet sour pumpkin, kale*


**Geschmorte Gänsekeule, Gewürzrotkraut, Bratapfel, eingelegte Maronen,** 38  
**Kartoffelkloß**  
*Braised German goose leg, spiced red cabbage, apple, chestnuts, potato dumpling*

**Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone** 39  
*Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon*

**Rinderfiletmedaillon (200g), Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln** 54  
*Beef fillet medallion (200g), pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes*

### DESSERTS | SWEETS

**Hausgemachte Apfeltarte, Walnusseis, Spekulatiusespuma**  14  
*Homemade apple tart, walnut ice cream, spekulatius espuma*

**Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf,**  18  
**geröstetes Tomaten Chutne**  
*Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter, Fig mustard, roasted tomato chutney*