



## *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:<br>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,<br>Traube   <i>grape</i> , Johannisbeere   <i>currant</i> , Tomate   <i>tomato</i> | 5 |
|---|---|

0,30l

### **Frisch gepresste Säfte | freshly squeezed juices**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Orange, Grapefruit, Beeren | 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

|   |  |
|---|--|
| Ragout Fin von der Taube, Morchel, Fingermöhren, zweierlei Zwergorange<br><i>Ragout fin of pigeon , morels , finger carrots , two arts of dwarf orange</i><br><b>A,B,C,H</b>                            | 26   |
| Pochiertes Landei, Frankfurter-Kräuterbrioche, grünes Tomatenchutney, Trüffel<br><i>Poached free range egg, Frankfurter herb brioche, green tomato chutney, truffle</i><br><b>A,B,C</b>                 | 21   |
| Tatar vom Bachsaibling und Jakobsmuschel aus dem Rauch, eingelegter Rettich, schwarzes Zitronengel<br><i>Tartare of brook trout and smoky scallops, pickled radish, black lemon gel</i><br><b>J,L</b>   | 24   |
| Winterliches Gartengemüse, Kopfsalat, Roquefort, Birnen Walnuss-Zigarre, gepuffte Kartoffel (V)<br><i>Winter garden vegetables, lettuce, Roquefort, pears walnut cigar, puffed potato</i><br><b>B,D</b> | 21   |
| De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V)<br><i>De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, Goji berries, puffed grains</i>                        | 19   |
| Bunter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons (V)<br><i>Colorful wild herb salad, grains, sprouts, croutons</i><br><b>C</b>   | Hauptgang 14<br><i>Main course</i><br>Vorspeise 8<br>Starter |
| 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

|   |    |
|---|----|
| Bouillabaisse von hessischen Fischen, Wurzelgemüse, Rouillesauce<br><i>Bouillabaisse of hessian fishes, root vegetables, Rouille Sauce</i><br><b>C,H,J</b>  | 16 |
| Cremesuppe von Frankfurter Kräutern, offener Ravioli von Tomate & Pasaniapilz, Meeresschnecken<br><i>Cream soup of Frankfurt herbs, open ravioli of tomato &amp; pasania mushroom, sea snails</i><br><b>B,C,K</b> | 14 |

SCHÖNEMANN

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

**FISCH UND MEER | FISH AND SEA**

In Rosmarin gebratenes Wolfsbarschfilet, Berberitze, Fregula Sarda, 36  
lauwarme Ratatouille Vinaigrette  
*Sea bass fillet fried in Rosemary, barberry, fregola sarda,*  
*slightly warmed ratatouille vinaigrette*  
**C,J**

Forellenfilet aus dem Taunus, Flusskrebbs Ragout, zweierlei von der Erbsen, 34  
Buttermilch, Junger Knoblauch  
*Trout fillet from Taunus, crayfish Ragout, two arts of peas, buttermilk, Young garlic*  
**B,J**

**FLEISCH | MEAT**

Gegrilltes Flank Steak, gerösteter Frühlingslauch, 45  
Erdapfel Speck Rösti, Sauce Malteser  
*Grilled flank steak, roasted spring leeks, potato & bacon rösti, sauce Malteser*  
**A,B**

Duett von Kalbsbäckchen & Kalbsbries, Gelbe Rüben, Petersilienwurzelpüree, 39  
Kartoffelbaumkuchen  
*Duet of veal cheeks & brie, yellow beets, parsley root puree, potato tree cak*  
**A,B,C**

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

Kotelette vom Lamm, Schokoladen Chilisauce, Spätburgunder Zwiebelcreme, 42  
gebratener Kichererbsentaler  
*Lamb chop, chocolate chilli sauce, Pinot Noir onion cream, fried chickpea batter*  
**B,C**

**EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE**

Tagessuppe 13  
*Soup of the day*

Tagesempfehlung Tagespreis  
*Dish of the day daily price*


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


**SIGNATURE DISHES**

Mit Handkäse & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, runnenkresserisotto, Mispelchenjus, 43  
*Chicken roulade filled with hand cheese & Ahler sausage, Romanesco, watercress risotto, medlar jus*  
**B,C**

Entrecote vom Charolaisrind, Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 45  
*Charolais entrecote steak, pepper sauce, roasted vegetables, rosemary potatoes*  
**B**

**VEGETARISCH | VEGETARIAN**

Ravioli von Erbse & Minze, Rote Bete, bunte eingelegte Rübchen, Kartoffelcrumble (V)  28  
Frischkäsesauce  
*Ravioli of peas & mint, beetroot, colorful pickled turnips, potato crumble, cream cheese sauce*  
**A,B,C**

Gebackenes Linsenbrot, Gartengemüse, karamellierte Erdnüsse, Heumilchschaum (V)  28  
*Baked lentil bread, garden vegetables, caramelized peanuts, hay milk foam*  
**D,F,G**

**DESSERTS | SWEETS | SUNDAES**

Hausgemachtes Apfelbäumchen mit Apfelwein, Apfelcrumble, Apfelsorbet 16  
*Homemade apple tree with apple wine, apple crumble, apple sorbet*  
**A,B,C**

Bananen Gewürzkuchen, Ananas Basilkumsorbet, karamellierte Pekanüsse 16  
*Bananas spice cake, pineapple basil sorbet, caramelized pecans*  
**A,B,C**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus Guanaja-Schokolade, gesalzene Karamelleis, Glühwein-Kirschen  
*Semi-liquid chocolate cake made with guanaja chocolate, salted caramel ice cream, Mulled wine cherries*  
**A,B,C**

**DE-LIGHT**

Frischer saisonaler Fruchtsalat (V) 9  
*Fresh seasonal fruit salad*

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

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

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

### Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergenes