

BUSINESS LUNCH – 12:00 – 15:00 UHR

Business Lunch – 12 pm – 3pm

Beispiel Business Lunch unten – ändert sich wöchentlich

Sample business lunch menu below – changes weekly

VORSPEISEN | STARTERS

Pastrami mit lauwarmen Spinatsalat | Kartoffeldressing | Preiselbeeren-Gelee

Pastrami with spinach salad | potato dressing | cowberry jelly

Süßkartoffelcremesuppe | Käsecroutons | Kresse 

Sweet potato cream soup | cheese croutons | cress

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Wachtel-Tempura an Kreuzkümmel-Essig-Jus

Quail tempura with cumin vinegar jus

In Ducca-Butter gebratenes Duett von Steinbutt und Steinköhler

Turbot and Pollock fried in ducca butter

Dazu servieren wir Ihnen geschmorte Kirschtomaten und Safranrisotto

Main courses are served with braised cherry tomatoes and saffron risotto

Kichererbsen-Taler | Hollandaise | Trüffel 

Chickpea thaler | hollandaise | truffle

DESSERT | SWEETS

Ananas-Kokos-Mousse | Nusskrokant | Litschi-Eis

Pineapple coconut mousse | nut brittle | lychee ice cream

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

Bunter Wildkräutersalat, Körnern, Sprossen, Croûtons (V)  14
Wild herbs salad, 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

Cremesuppe von Frankfurter Kräutern, offener Ravioli von Tomate & Shiitake-Pilz, Meeresschnecken 14

Cream soup of Frankfurt herbs, open ravioli of tomato & Shiitake mushroom, sea snails

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Erbse & Minze, Rote Bete, bunte eingelegte Rübchen, Kartoffelcrumble,  28

Frischkäsesauce

Ravioli of pea & mint, beetroot, colorful pickled turnips, potato crumble, cream cheese sauce 

Pochiertes Landei, Frankfurter Kräuterbrioche, grünes Tomatenchutney, Trüffel  21

Poached country egg, Frankfurt herb brioche, green tomato chutney, truffle

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

In Rosmarin gebratenes Wolfsbarschfilet, Berberitze, Fregola Sarda, lauwarme 36

Ratatouille Vinaigrette

Sea bass fillet fried in rosemary, barberry, Fregola Sarda, Ratatouille vinaigrette

VOM LAND | COUNTRYSIDE

Mit Handkäs & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, 43

Brunnenkresserisotto, Mispelchenjus

Chicken roulade filled with Handkäs & Ahler sausage, Romanesco, water cress risotto, medlar jus

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Zitrone 39

Viennese Escalope baked in butter served with potato salad, cranberries, lemon

Entrecote vom Charolaisrind, Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln 45

Charolais beef entrecote, pepper sauce, fried vegetables, rosemary potatoes

DESSERTS | SWEETS

Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Guanajaschokolade, Salz-Karamelleis,  15

Glühweinkirschen

Semi-liquid chocolate cake from Guanaja chocolate, salt caramel ice, mulled wine cherries

Variation vom Rheingauer Affineur dazu Brot, Butter, Feigensenf,  18

geröstetes Tomaten Chutney

Selection from the Rheingau Affineur served with bread, butter