



## *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	18	
Hendricks   Thomas Henry Tonic	18	
Negroni	16	

### ALKOHOLFREI | *ALCOHOLFREE*

Selbstgemachte Schönemann Limonade:		
Zitrone – Ingwer	8	
San Bitter	5	

### BIERS | BEERS

	0,33l	0,5l
Bitburger vom Fass		
Bitburger alkoholfrei	5	7
Franziskaner Weißbier		7
Franziskaner kristall		7
Franziskaner dunkel		7
Franziskaner alkoholfrei	7	

<b>WASSER   WATER</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Taunusquelle still, Taunusquelle medium	4	9
<b>SOFTGETRÄNKE &amp; SÄFTE   SOFT DRINKS AND JUICES</b>	<b>0,20l</b>	
Coca Cola, Light, Zero	5	
Fanta	5	
Sprite	5	
San Bitter	5	
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda Water	6	
<b>Vaihinger Säfte   Vaihinger juices</b>	5	
Apfel - <i>apple</i> , Orange, Maracuja - <i>passion fruit</i> - Mango, Traube - <i>grape</i> , Johannisbeere - <i>currant</i> , Tomate - <i>tomato</i>		
<b>Frisch gepresste Säfte   freshly squeezed juices</b>	<b>0,30l</b>	
Orange, Grapefruit, Beeren	8	
<b>KAFFEE SPEZIALITÄTEN   COFFEE SPECIALITIES</b>		
Espresso		3
Espresso Macchiatto		4
Café Crème		4
Cappuccino		5
Café au lait		5
Café French Press		7
<b>Valrhona</b>		
Heiße Schokolade - <i>hot chocolate</i>		5

## ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR

*Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm*

### VORSPEISEN | STARTERS

Quiche vom grünen Spargel, knuspriger Panchettaschinken, weißes Spargeleis, Mizunasalat <i>Green asparagus quiche, crispy pancetta ham, white asparagus ice cream, mizuna salad</i> <b>A,B,C</b>	18
Pochiertes Landei, Frankfurter-Kräuterbrioche, grünes Tomatenchutney, Trüffel <i>Poached free-range egg, Frankfurter herb brioche, green tomato chutney, truffle</i> <b>A,B,C</b>	21
Tatar vom Bachsaibling und Jakobsmuschel aus dem Rauch, eingelegter Rettich, schwarzes Zitronengel <i>Tartare of brook trout and smoky scallops, pickled radish, black lemon gel</i> <b>J,L</b>	24
Gepfeffertes Picandou, Salat von roh marinierten Spargel, Pelar Blätter, Erdbeeren (V) <i>Peppered picandou, raw marinated asparagus salad, pelar leaves, strawberries</i> <b>B,C</b>	21
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
Bunter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons (V) <i>Colourful wild herb salad, grains, sprouts, croutons</i> <b>C</b>	Hauptgang 14 Main course Vorspeise 8 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

Cremesuppe vom heimischen Spargel, pikanter Lachs, Mangogel, Bärlauchfrischkäseröllchen <i>Cream soup of local asparagus, spicy salmon, mango gel, wild garlic fresh cheese rolls</i> <b>B,C,F,J</b>	16
Cremesuppe von Frankfurter Kräutern, offener Ravioli von Tomate & Pasaniapilz, Meeresschnecken <i>Cream soup of Frankfurt herbs, open ravioli of tomato &amp; pasania mushroom, sea snails</i> <b>B,C,K</b>	14

## ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR

*Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm*

### FISCH UND MEER | FISH AND SEA

Gebratenes Wolfsbarschfilet & Pulpo, Chorizo, Waldspargel, Passionsfrucht, Kartoffelperlen, Estragonöl 34  
*Roasted sea bass fillet & octopus, chorizo, wild asparagus, passion fruit, potato pearls, tarragon oil*  
J,K,L

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

### FLEISCH | MEAT

Gegrilltes Flank Steak, gerösteter Frühlingslauch, Erdapfel Speck Rösti, Sauce Malteser 45  
*Grilled flank steak, roasted spring leeks, earth apple bacon hash browns, sauce Malteser*  
A,B

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

### EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe 13  
*Soup of the day*

Tagesempfehlung Tagespreis  
*Dish of the day daily price*

### SIGNATURE DISHES

Mit Handkäse & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, Brunnenkresserisotto, 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

## ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR

*Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm*

### SPARGELZEIT | ASPARAGUS SEASON

Tee vom heimischen Spargel, eigene Einlage, Zitronen Quarkklößchen, Kräuter (V) 12  
*Tea of local asparagus, homemade chowder, lemon curd dumplings, herbs*  
**A,B,C**

½ Pfund weißer hessischer Spargel mit Risoleekartoffeln (V) 28  
dazu mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
*½ pound white Hessian asparagus with risoleek potatoes*  
*served with hollandaise sauce or melted butter*  
**B**

kleines Wiener Schnitzel / *small Viennese Escalope* 16  
Bärlauch & San Daniele Schinken / *wild garlic & San Daniele ham* 14  
Tournedos vom Rinderfilet / *turnedos of fillet of beef* 18

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

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

### DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Parfait vom Rhabarber und Ricotta, Himbeer Joghurtcrumble, Meringechip 14  
*Rhubarb and ricotta parfait, raspberry yoghurt crumble, meringue chip*  
**A,B,C,D**

Hessische Tiramisu vom Apfelwein, Bauerntopfen, Booskop Apfel 15  
*Hessian tiramisu of apple cider, farmer's curd, booskop apple*  
**B,C**

Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus Guanaja-Schokolade, gesalzenes Karamelleis,  
Waldbeeren 15  
*Goopy 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 Waltmann aus Erlangen dazu Brot, Butter, Feigensenf, 18  
geröstetes Tomaten Chutney  
*Selection of from the cheese corner Waltmann from Erlangen served with bread,*  
*butter,fig mustard, roasted tomato chutney*  
**B,C,D**

## 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 / emulsifier                  9 = Stabilisator / stabilising agent                  12 = Süßstoff / sweetener                  13 = Backtriebmittel / leaven                  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 allergens