

BUSINESS LUNCH – 12:00 – 18:00 UHR

Lunch Menu – 12 pm – 6 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Bunter Spargelsalat mit Mango & Paprika | Wildkräuter | Pastrami

Colorful asparagus salad | wild herb | Pastrami

Spargelcremesuppe | Bärlauchespuma | Croutons

Asparagus cream soup | ramsons foam | croutons

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Geschmorte Tranche von der Rinderbacke an Portweinjus

Braised slice of beef cheek with Port jus

Gebratene Edelfischvariation geschwenkt in Orangen-Fenchel-Butter

Fried noble fish variation swelled in orange fennel butter

Dazu servieren wir Ihnen Kirschtomaten-Kartoffel-Spargelragout

In addition we serve cherry tomatoes potato asparagus ragout

Gebratener Spargel mit Risolée Kartoffeln und Sauce Hollandaise (V)

Fried asparagus with risolée potatoes and sauce hollandaise

DESSERT | SWEETS

Rhabarber-Parfait mit eigenem Ragout | Himbeeren | Crumble | Krokant

Rhubarb parfait with its own ragout | raspberries | crumble | brittle

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.

SCHÖNEMANN

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 18:00 UHR

Lunch Menu – 12:00 pm – 6:00 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) 🌱 8
Wild herbs salad, grains, sprouts, croutons

Vorspeise / Starter

Hauptgang / Main 14

mit Hähnchenbrust | with chicken breast strips 23

mit Rosmarin Knoblauch Garnelen | with rosemary garlic prawns 25

mit pikanten Rinderfiletstreifen | with spicy beef fillet 28

SPARGELZEIT | ASPAGARUS SEASON

½ Pfund weißer hessischer Spargel mit Risoleekartoffeln 28

dazu mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 🌱

*½ pound of white Hessian asparagus with risolee potatoes
served with hollandaise sauce or melted butter*

mit kleines Wiener Schnitzel | with small Viennese Escalope 16

mit Bärlauch & San Daniele Schinken | with wild garlic & San Daniele ham 14

mit Tournedos vom Rinderfilet | with beef fillet tournedos 18

VEGETARISCH | VEGETARIAN

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

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

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

VOM LAND | COUNTRYSIDE

**Mit Handkäs & Ahler Wurst gefüllte Hähnchenroulade, Romanesco, Brunnenkresserisotto,
Mispelchenjus** 43

Chicken roulade filled with hand cheese & Ahler sausage, Romanesco, watercress risotto, medlarjus

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

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

DESSERTS | SWEETS

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen von der Guanajaschokolade, Salz-Karamelleis,
Glühweinkirschen 🌱** 15

Goopy chocolate cake from Guanaja chocolate, salt caramel ice, mulled wine cherries

**Variation vom Waltmann aus Erlangen dazu Brot, Butter, Feigensenf,
geröstetes Tomaten Chutney** 18

*Selection of from the cheese corner Waltmann from Erlangen served with bread, butter,
fig mustard, roasted tomato chutney*