



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
Monkey 47 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	6.50	8
Bitburger alkoholfrei	6.50	
Franziskaner Weißbier		8
Franziskaner kristall		8
Franziskaner dunkel		8
Franziskaner alkoholfrei		8

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

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

VORSPEISEN | STARTERS

Roh marinierte Jakobsmuschel, Staudensellerie, pikante Cashewkerne, Kaviar Raw marinated scallop, celery, spicy cashews, caviar B,C,H,I,J,L	26
Melone aus dem Basilikumrauch, Büffelmozzarella, Wildreispopcorn, Olivenölperlen Basil-smoked melon, buffalo mozzarella, wild rice popcorn, olive oil pearls B	21
Carpaccio mit Knusperkugel vom Kalb, Tomatenvinaigrette, Sauerampfer-Eis, Mizunasalat Carpaccio with crispy veal ball, tomato vinaigrette, sorrel rice, mizuna salad B,C	24
Tortellini und Tee von der Brennnessel, beschwipste Aprikosen, Brombeergel, gerösteter Buchweizen (V) Tortellini and tea of nettle, tipsy apricots, blackberry gel, roasted buckwheat C	22
De-Light Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Aprikose, Gojibeeren, gepuffte Körner (V) De-Light Salad with citrus fruits, avocado, apricot, goji berries, puffed grains	19
Bunter Wildkräutersalat, Körner, Sprossen, Croûtons (V) Colourful wild herb salad, grains, sprouts, croutons C	Hauptgang 14 Main course Vorspeise 8 Starter
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

Kaltschale von Gurke und Buttermilch, gebeiztes Lachsmosaik, Dill Cold dish of cucumber and buttermilk, pickled salmon mosaic, dill B,J	16
Weißer Zwiebelcremesuppe, eingelegten Radieschen, Karotten – Selleriegrün Cream of white onion soup, pickled radishes, carrot – celery greens B,H	16

 - Vegetarian
V - Vegan

SCHÖNEMANN

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, Frankfurter Kräuter Öl 34
Roasted sea bass fillet & octopus, chorizo, wild asparagus, passion fruit, potato pearls, Frankfurt Herb Oil
I,J

Gebratener Seeteufel, Safranschaum, Bronze Fenchel, Nizza Gemüse Kartoffelstampf 36
Roasted monkfish, saffron foam, bronze fennel, Nizza vegetable potato mash
B,J

FLEISCH | MEAT

Gegrilltes Flank Steak, Zitronen Pfefferbutter, gebratenes Minigemüse, Petersilien Knoblauchkrapfen 45
Grilled flank steak, lemon pepper butter, roasted mini vegetables, parsley garlic fritters
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

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

Tagessuppe 15
Soup of the day

Tagesempfehlung Tagespreis
Dish of the day daily price

 - Vegetarian
V - Vegan

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

SIGNATURE DISHES

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

Surf & Turf vom Entrecote und Carabinero Garnele,
Kopfsalatherz mit lauwarmer Roquefort Marinade, warmen Ciabatta Salz Stangen 58
Surf & Turf of entrecote and Carabinero shrimp,
lettuce heart with lukewarm Roquefort marinade, warm ciabatta salt sticks
B,C,J,L

Gebratener Rücken vom Juvenil – Ferkel, Apfel Selleriepüree, Rote Paksoi Blätter,
konfierte Kartoffeln 36
Roasted back of juvenile piglet, apple celery puree, red paksoi leaves, confit potatoes
B,H

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Risotto von der Spitzpaprika, eigener Crumble, Mizunasalat, Belper Knolle 🌱 32
Risotto of pointed peppers, own crumble, mizuna salad, Belper tuber
B,C

DE-LIGHT

Gebackene Povirad Artischocken, Oliven, lauwarmer Kirschtomatensalat, Ebly (V) 32
Baked Povirad artichokes, olives, lukewarm cherry tomato salad, Ebly
C

🌱 - Vegetarian
V - Vegan

SCHÖNEMANN

ABEND MENÜ – 18:00 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 6:00 pm – 10:30 pm

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Mille feuille vom Basilikum, Himbeercrumble, Erdbeersorbet 15
Mille feuille of basil, raspberry crumble, strawberry sorbet
B,C

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

Pavlova von der Heidelbeere, Chantillycreme, Limettengel 15
Blueberry pavlova, chantilly cream, lime gel
B,D

DE-LIGHT

Frischer saisonaler Fruchtsalat (V) 9
Fresh seasonal fruit salad

Rohmilchkäsevariation vom Affineur Waltmann 18
dazu Brot&Butter, Feigensenf, geröstetes Tomaten Chutney
Raw milk cheese variation from Affineur Waltmann
with bread & butter, fig mustard, roasted tomato chutney
B,C,D

 - Vegetarian
V - Vegan

SCHÖNEMANN

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

1 = Farbstoff / colouring agent 2 = Konservierungsstoff / preservative 3 = Antioxidationsmittel / antioxidant 4 = Geschmacksverstärker / flavour enhancer 5 = Säuerungsmittel / acidifying agent	7 = Emulgator / emulsifier 9 = Stabilisator / stabilising agent 12 = Süßstoff / sweetener 13 = Backtriebmittel / leaven 14 = Säureregulator / acidity regulator
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	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

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergens

 - Vegetarian
V - Vegan

SCHÖNEMANN