

BREAKFAST | MOTHER'S DAY BRUNCH

11.00 - 15.00 Uhr | 11.00 a.m. - 3.00 p.m.

EIERSPEISEN NACH WAHL | EGGS OF YOUR CHOICE

Gekochte oder pochierte Eier | boiled or poached eggs
Spiegel- oder Rührei | fried or scrambled eggs
Omelette | omelette



Genießen Sie zwei Beilagen nach Wahl | enjoy two side dishes of choice
Schinken | Käse | Speck | Würstchen | Geflügelschinken | Bohnen in
Tomatensauce | sautierte Kartoffeln | Pilze
Ham | bacon | sausages | poultry ham | sautéed potatoes | baked beans in
tomato sauce | cheese | mushrooms

Eier "Benediktiner Art" mit Schinken oder Lachs
Eggs Benedict with smoked salmon or ham

Eier "Florentiner Art" mit sautiertem Spinat | Sauce Hollandaise
Eggs Florentine with sautéed spinach | sauce Hollandaise

Würste und Beilagen | Sausages and side dishes
Nürnberger Würstchen | Weißwürstchen | Frankfurter Würstchen |
gegrillte Tomate | Röstkartoffeln | Bacon | Baked Beans | gebratene Pilze
Nürnberger sausages | Bavarian sausages | Frankfurter sausages |
cherry tomatoes | fried potatoes | bacon | baked beans in tomato sauce |
sautéed mushrooms

Gekochtes Ei | Frankfurter Grüne Sauce | gebratene Kartoffelwürfel |
Aale Wurst
Boiled egg | Frankfurt green sauce | fried potato cubes | eel sausage

DE-LIGHT

Sojajoghurt | Waldbeeren | Haferflocken | Leinsamen | Minze
Soy yoghurt | wild berries | oat flakes | linseed | mint

BOULANGERIE | BAKERY

Crêpes
Auswahl mit Apfelmark | Zimt & Zucker | Aprikose | Nuss-Nougat Creme
Garnish of your choice: apple sauce | cinnamon-sugar | apricots | nut-
nougat cream

American Pancakes | Ahornsirup | Butter
American pancakes | maple syrup | butter

Klassische Belgische Waffeln | Puderzucker
Classic Belgian waffles classic | icing sugar

Geröstetes Körnerbrot | Avocado | Spiegelei | Hüttenkäse
Toasted grain bread | avocado | fried egg | cottage cheese

Laugencroissant | Wildkräuter | Paprika | Putenschinken | Picandou
Pretzel croissant | wild herbs | peppers | turkey ham | picandou

Kleine Frankfurter Würstchen | Bauernbrot | Senf | Spundenkäs
Small Frankfurter sausages | farmhouse bread | mustard | Spunden
cheese



SCHÖNEMANN

LUNCH | MOTHER'S DAY BRUNCH

11.00 - 15.00 Uhr | 11.00 a.m. - 3.00 p.m.

VORSPEISEN | STARTERS

Orangen-Fenchelsalat | Limetten-Pfeffercreme | Mailänder Salami | Frisée
Orange and fennel salad | lime pepper cream | Milano salami | frisée

Bärlauch-Kartoffelsuppe | Gartenkresse | Croutons
Wild garlic and potato soup | garden cress | croutons



HAUPTGANG | MAIN COURSE

Gebratenes Bachsaiblingsfilet | Tomaten-Zitronenfumet
Pan-seared brook trout fillet | tomato lemon fumet

Scheibe vom Wiesenrind-Roastbeef | Gewürz-Kräuterbutter
Sliced pasture-raised roast beef | spiced herb butter

Gebratener Tofu | Karotten-Nuss-Chutney
Seared tofu | carrot and nut chutney

Dazu servieren wir buntes Spargelragout | Rosmarinkartoffeln
Served with spring asparagus ragout | rosemary potatoes



DESSERT | SWEETS

Himbeer-Panna-Cotta | Heidelbeersorbet | Baiser-Crumble
Raspberry panna cotta | blueberry sorbet | meringue crumble

Gäste können pro Gang ein Gericht auswählen.
Guests can select one dish per course.



Unsere Kaffee- und Teesorten sind alle Fair Trade zertifiziert und stehen für fairen Handel sowie soziale Verantwortung. Sie sind nachhaltig, ökologisch und biologisch produziert, sodass Sie jeden Schluck mit gutem Gewissen genießen können.

Our coffee and tea varieties are all Fair Trade certified, representing fair trade practices and social responsibility. They are sustainably, organically, and ecologically produced, allowing you to enjoy every sip with a clear conscience.



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.

All prices are in EURO, including the applicable VAT and service charge.
Please contact our Service-team for a listing of possible allergens in our menu.

SCHÖNEMANN

BEVERAGES | MOTHER'S DAY BRUNCH

11.00 - 15.00 Uhr | 11.00 a.m. - 3.00 p.m.

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Veredeln Sie Ihr Erlebnis mit unbegrenztem Champagnergenuss für 109€ pro Person.

Elevate your experience with unlimited Champagne for €109 per person.

0,1L 0,75L

Pommery 1874 Brut 17 99

Pommery Apanage Rosé 17 99

ROSÉWEINE | ROSÉ WINES 0,75L

Whispering Angel Rosé | Château d'Esclans – Domaine Sacha Lichine 69
Côtes de Provence

Château La Coste | Coteaux D'aix en Provence | Côtes de Provence 49

WEIßWEINE | WHITE WINES

Montrose Chardonnay | Cotes de Thongue Languedoc - Roussillon 49

Sauvignon Blanc KAITUI | Weingut Markus Schneider | Pfalz 65

Grauburgunder | Ellermann Spiegel | Pfalz 49

ROTWEINE | RED WINES

The Long Little | Dog Rouge| Languedoc – Roussillon 49

Black Print Cuvée trocken| QbA | Weingut Markus Schneider | Pfalz 69

Cabernet Sauvignon „Mano Negra“ | QbA trocken | Philipp Kuhn, Pfalz 69

KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALTIES

Espresso
Espresso Macchiatto
Café Crème
Cappuccino
Café au lait

HINWEISE | NOTES

Bei unseren Heißgetränken können Sie zwischen Sojamilch, Hafermilch, Mandelmilch, Laktosefreiermilch, Milch mit 1,5% Fett oder 3,5% Fett entscheiden.

With our hot drinks you can choose between soy milk, oat milk, almond milk, lactose-free milk, milk with 1.5% fat or 3.5% fat.

Preis pro Person (exklusive Getränke) 69
Price per person (excluding drinks) 69

SCHÖNEMANN

SCHÖNEMANN

Mother's Day *BRUCH*

11.00 - 15.00 Uhr | 11.00 a.m. - 3.00 p.m.