

APÉRITIF

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

| | 0,1 | 0,75 |
|---------------------------------|-----|------|
| Pomp Seductive Rosé | 12 | 79 |
| Pomp Seductive Blanc | 9 | 69 |
| Monteclayr Crémant de Loire AOC | 10 | 59 |
| Veuve Cliquot Extra Reserve | 19 | 130 |
| Veuve Cliquot Rosé | 22 | 150 |

HIGHBALLS & APÉRITIFS | HIGHBALLS AND APÉRITIFS

| | |
|----------------------------------|----|
| Ferdinands Vermouth Rose Tonic | 15 |
| Aperol Spritz | 15 |
| Hugo | 15 |
| Campari Orange Soda | 15 |

ALKOHOLFREI | ALCOHOLFREE



| | |
|-------------------------------------|---|
| Selbstgemachte Schönemann Limonade: | |
| Zitrone-Ingwer | 7 |
| Kumquats- Maracuja- Cranberry | 7 |
| San Bitter | 5 |

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR
Lunch Menu – 12 pm – 3 pm

VORSPEISEN | STARTERS

| | |
|--|----|
| Yellow Fin Thunfisch Buttermilch, Grapefruit, Algen <i>Yellow fin tuna, butter milk, grapefruit, algae</i> | 21 |
| Rhöner Weide Ochse, Waldpilze, Preiselbeeren, Fichte <i>Rhön beef, wild mushrooms, cranberries, spruce</i> | 22 |


SALATE | SALADS

| | |
|---|--|
| Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger, sesame</i> |  16 |
| Quinoa aus dem Odenwald, Sesam, Avocado, geräucherte Paprika <i>Forest of Odes quinoa, sesame, avocado, smoked bell pepper</i> |  16 |

TOPPINGS

| | |
|--|---|
| mit Maishähnchenbrust / <i>with corn fed chicken</i> | 6 |
| mit Garnelen / <i>with prawns</i> | 9 |
| mit hausgemachter Pastrami / <i>with homemade Pastrami</i> | 9 |

VEGETARISCH | VEGETARIAN

| | |
|--|--|
| Ofen Kürbis, Miso, Sesam, Ingwer <i>Baked pumpkin, miso, sesame, ginger</i> |  23 |
|--|--|

FISCH UND MEER | FISH AND SEA

| | |
|--|----|
| Bio Lachsfilet, Dreierlei Zwiebel, Kartoffelpüree <i>Organic filet of salmon, three kinds of onions, potato puree</i> | 32 |
|--|----|

VOM LAND | FROM THE LAND

| | |
|--|----|
| Simmentaler Rumpsteak (Black Label) von Metzger Ludwig (250 g) <i>Simmental Rump steak (black label) from Butcher Ludwig (250 gr)</i> | 35 |
| Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken, Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese Escalope baked in butter, potato salad, cranberries and lemon</i> | 31 |

MITTAGS MENÜ – 12:00 – 15:00 UHR
Lunch Menu – 12 pm – 3 pm

DESSERTS | SWEETS | SUNDAES

Crème Brûlée, Pflaume 11
Crème Brûlée, plum

Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone 12
Carrot cake “Schönemann” with mascarpone

Pâtisserie des Tages, pro Törtchen 6
Chef’s favourite pâtisserie, per tartelette

FRESH DELIGHT:




3 Sorten Sorbet mit frischen Früchten der Saison 9
3 kinds of sorbet, freshly sliced seasonal fruits

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm

VORSPEISEN | STARTERS

| | |
|--|----|
| Bayrische Garnele, Granny Smith, Sellerie <i>Bavarian prawn, granny smith, celery</i> | 24 |
| Rhöner Weide Ochse, Waldpilze, Preiselbeeren, Fichte <i>Rhön beef, wild mushrooms, cranberries, spruce</i> | 22 |
| Tataki vom Yellow Fin Thunfisch, Buttermilch, Grapefruit, Algen <i>Yellow Fin tuna tataki, butter milk, grapefruit, algae</i> | 21 |


SALATE | SALADS

| | |
|--|--|
| Salat mit Zitrusfrüchten, Avocado, Ingwer, Sesam <i>Salad of citrus fruits, avocado, ginger, sesame</i> |  16 |
| Bunte Beete, Büffelmozzarella, Himbeere <i>Colorful beet root, buffalo mozzarella, raspberry</i> |  17 |
| Quinoa aus dem Odenwald, Sesam, Avocado geräucherte Paprika <i>Forest of Odes quinoa, sesame, avocado, smoked bell pepper</i> |  16 |

TOPPINGS

| | |
|--|---|
| mit Maishähnchenbrust / <i>with corn fed chicken</i> | 6 |
| mit Garnelen / <i>with prawns</i> | 9 |
| mit hausgemachter Pastrami / <i>with homemade Pastrami</i> | 9 |

SUPPEN | SOUPS

| | |
|---|--|
| Wild Consommé, Ravioli, Wachtelei <i>Consommé of venison, ravioli, quail egg</i> | 11 |
| Selleriecrèmesuppe, Birne, Trüffel <i>Cream soup of celery, pear, truffle</i> |  11 |

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS | CHEFS CHOICE

| | |
|--|-----|
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | 10 |
| “Sylter Royal” Austern, Pumpernickel, Rotweinschalotten Pro Stück / <i>per pieces</i> 4 <i>“Sylter Royal” Oyster, pumpernickel, red wine shallots</i> | |
| Degustations Menü – 5 Gang <i>Degustation menu – 5 courses</i> | 119 |
| Weinbegleitung <i>Wine pairing</i> | 49 |

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm



FISCH UND MEER | FISH AND SEA

| | |
|--|----|
| Bio-Lachsfilet, dreierlei Zwiebel, Kartoffelpüree <i>Organic filet of salmon, three kinds of onions, potato puree</i> | 32 |
| Bretonischer Hummer, Nudelblatt, Beete, Ricotta <i>Breton lobster, noodle leaf, beet root, ricotta</i> | 42 |
| Seezunge im Ganzen, Tomate, Blattspinat, Kartoffel <i>Whole sole, tomato, leaf spinach, potato</i> | 40 |

VOM LAND | FROM THE LAND






| | |
|--|----|
| Simmentaler Rumpsteak vom Metzger Ludwig, 250G <i>Simmental rump steak from Butcher Ludwig, 250G</i> | 35 |
| Simmentaler Rinderfilet, Gänsestopfleber, Trüffel, Madeira <i>Simmental beef filet, foie gras, truffle, Madeira</i> | 49 |
| Hessischer Hirsch, Süßkartoffel, Chili, Birne <i>Hessian deer, sweet potato, chili, pear</i> | 35 |
| Wiener Schnitzel in Fassbutter gebacken mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>Viennese escalope baked in butter with potato salad, cranberries and lemon</i> | 31 |
| Signature Dish "Coq au Apfelwein" Bio-Hühnchen mit Apfelwein, Kartoffelpüree und Gemüse <i>Signature Dish "Coq au Apfelwein" Organic chicken with apple wine, mashed potatoes and vegetables</i> | 31 |

VEGETARISCH & PASTA | VEGETARIAN & PASTA

| | |
|--|--|
| Ofen Kürbis, Miso, Sesam, Ingwer <i>Baked pumpkin, miso, sesame, ginger</i> |  23 |
| Artischocke, violetter Senf, Essig, Schalotten <i>Artichoke, violet mustard, vinegar, shallots</i> |  21 |
| Ravioli vom Sauerbraten, Speck, Rosinen, Mandel <i>Ravioli of boiled beef, bacon, raisins, almond</i> | 28 |

ABEND MENÜ – 17:30 – 22:30 UHR
Dinner Menu – 5:30pm – 10:30pm

DESSERT | SWEETS

| | |
|--|--|
| Carrot cake “Schönemann” mit Mascarpone <i>“Schönemann” carrot cake with mascarpone</i> |  12 |
| Zwetschge, Quark, Tapioka <i>Plum, curd, Tapioca</i> | 12 |
| Crème Brûlée, Pflaume <i>Crème Brûlée, plum</i> |  11 |
| Fresh Delight – 3 Sorten Sorbet mit Früchten der Saison <i>Fresh Delight – 3 sorts of sorbet with seasonal fruits</i> |  9 |
| Pâtisserie des Tages, pro Törtchen <i>Chef’s favorite pâtisserie, per tartelette</i> |  6 |
| Käseauswahl vom Rheingauer Affineur <i>Rheingau cheese selection</i> |  15 |

DESSERT BEGLEITER | SWEETS PAIRING

| | |
|--|--------|
| 2012 Kehr Riesling “Pauline” Eiswein, Weingut Manz, Pfalz <i>Ice wine, Manz Winery, Palatinate</i> | 5cl 10 |
| 2018 Cabernet Mitos, Beerenauslese, Weingut Manz, Pfalz <i>Beerenauslese, Manz Winery, Palatinate</i> | 5cl 9 |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / declarable additives

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

Deklarationspflichtige Allergene / declarable allergene

| | |
|--------------------------------------|---|
| A = enthält Eier | H = enthält Sellerie |
| B = enthält Milch (einschl. Lactose) | I = enthält Senf |
| C = enthält glutenhaltige Getreide | J = enthält Fisch und Fischerzeugnisse |
| D = enthält Erdnüsse | K = enthält Krebstiere, Krebserzeugnisse |
| E = enthält Schalenfrüchte | L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse und Muscheln |
| F = enthält Sesam | M = enthält Lupine |
| G = enthält Soja und Sojaprodukte | N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite |