



Unsere Philosophie

Frisch - gesund - appetitanregend.
Französisch-deutsche Küche modern interpretiert.

Wir möchten unsere Gerichte stets in bester Qualität anbieten.
Es ist unser Anliegen regionale und saisonale Produkte zu verwenden,
daher kann es zu Abweichungen unserer tagesaktuellen Angebote kommen.

Inhaber und Küchenchef Chris Bastian Draibach wurde 1986 in Mainz geboren
und mochte es schon als kleiner Junge, in der Küche zu werkeln und zu kochen.

Später hat er sein Hobby zum Beruf gemacht
und schloss seine Ausbildung 2008 als Prüfungsbester ab.
Sein Werdegang führte ihn über Wiesbaden, Wilhelmshaven,
Hamburg, Marburg, Oberursel und Frankfurt hier nach Dorheim.

Unser Ziel ist es, dass sich unsere Gäste in unserem Restaurant wohlfühlen und den
Aufenthalt genießen.

Aperitif

Haus Klosterberg Cuvée Sekt	0,1 l	5,50€
Markus Molitor, Mosel	0,75l	39,00€
Louis Roederer Champagner Brut	0,1l	11,00€
Reims, Frankreich	0,75l	80,00€
Louis Roederer Champagner Rosé	0,1l	12,50€
Reims, Frankreich	0,75l	90,00€
Haus Aperitif	0,2l	7,50€
Hölscher´s Apfelsecco	0,1l	5,50€
Oberursel, Hessen	0,75l	39,00€
Aperol Sprizz/ Hugo	0,2l	7,50€
"Trenzero" Alkoholfreier Sekt	0,1l	4,50€
Weingut Trenz, Johannisberg	0,75l	29,50€
San Bitter mit Soda oder Orange	0,3l	5,50€

Menü

Wie wäre es mit einem
Überraschungsmenü quer durch die Karte?

Wählen Sie die Größe des Menüs und lassen Sie sich überraschen.

3-Gang-Menü	39€
4-Gang-Menü	49€
5-Gang-Menü	59€
6-Gang-Menü	69€
7-Gang-Menü	79€

Vorspeise

Weißer Bohne

Pumpnickel / Avocado / Minze / Granatapfel
13,00€

Thunfisch

Gurke / Wachholder / Tonic
16,00€

Geflügelleber

Zwetschge / Schokolade / Schmand
18,00€

Salat

Salat der Saison

Gartengemüse / Apfel-Vinaigrette
Vorspeise 6,50€ Hauptgang 13,00€
+
Entenschinken 4,50€

Suppe

Schwarzwurzelcremesuppe

Gartengemüse
8,50€

Wildgeflügelessenz

Ravioli / Schnittlauch
9,50€

Zwischengang

Knödel

Blattspinat / Parmesan

Zwischengang 13,00€

Hauptgang 22,50€

Ravioli

Ziegenkäse / Walnuss

Zwischengang 14,00€

Hauptgang 23,00€

Aus dem Wasser

Zander

Graupen / Rotebeete / Schnittlauch

24,00€

Lachs

Kürbis / Polenta / Granatapfel

27,00€

Von der Weide

Ochsenbacke

Sellerie / Bohne / Tomate
27,00€

Halbe Bauernente

Rotkohl / Marone / Apfel / Kartoffel
28,50 €

Kalb

Topinambur / Trüffel / Strudel
29,00€

Hirsch³

Ragout / Rücken / Frikadelle
Rosenkohl / Speck / Kartoffel
30,00€

Brust und Keule von der Gans

Rotkohl / Marone / Apfel / Kartoffel
33,00€

Dessert

Zimt

Birne / Butterkeks
7,50€

Crème brûlée

Nougat / Quitte
9,50€

Stollen

Weißer Schokolade / Marzipan / Rosine
11,50€

Digestif

Ziegler	Mirabelle	2cl	8€			Hennessy X.0.	2cl	9€
	Williams-Birnen	2cl	8€					
				Whisky		Bulleit Bourbon	2cl	
Lantenhammer	Himbeergeist	2cl	5€		7€			
	Obstbrand	2cl	5€			Glenfiddich 15 years	2cl	9€
	Haselnuss	2cl	5€					
				Gin		Gin Mare	4cl	9€
Ilona's doppelte Haselnuss		2cl	6€			Hendricks Gin	4cl	8€
						Tanqueray No. 10		
Grappa	Sibona Barolo	2cl	8€		4cl 8€			
	Sibona Nebbiolo	2cl	9€			Normindia	4cl	7€
Cognac	Hennessy Cognac Very S	2cl	7€					
Ramazotti		4cl	4€					
	Caramel Liquer à la Fleur de Sel	2cl	4€					

Heiße Spezialitäten

Café Crema	2,40€
Espresso	2,10€
Espresso "Doppio"	3,40€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	3,10€
Glas Tee	1,80€

Bio Friesentee (Assam), Bio Grüner Tee,
Bio Pfefferminze, Bio Früchte,
Bio Passionsfrucht Apfel, Bio Wiesenkräuter

Wasser und Softgetränke

Taunus Quelle	0,25l	2,50€
(Medium/Still)	0,75l	6,00€
Coca Cola	0,2l	2,50€
Coca Cola light	0,2l	2,50€
Fanta	0,2l	2,50€
Sprite	0,2l	2,50€

Tonics

Fever-Tree Medi.	0,2l	3,80€
Fever-Tree Lemon Tonic	0,2l	3,80€
Schweppes Indian	0,2l	3,80€

Säfte

Rapp's Fruchtsäfte

Apfel	0,2l	2,70€
Banane	0,2l	2,70€
Johannisbeere	0,2l	2,70€
Kirsche	0,2l	2,70€
Orange	0,2l	2,70€
Schorle	0,3l	3,20€

Bier

Licher Pils vom Fass	0,3l	2,90€
Licher Radler	0,3l	2,90€
Licher Pils 0%	0,33l	2,90€
Benediktiner Weizen	0,5l	3,90€
Benediktiner Weizen 0%	0,5l	3,90€
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,90€