



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 Draisbach 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

Linse

Sellerie / Zwiebel / Balsamico / Belper Knolle
13,00€

Garnele

Mango / Koriander
15,00€

Carpaccio

Parmesan / Wildkräuter
16,00€

Salat

Salat der Saison

Gartengemüse / Quitten-Vinaigrette
Vorspeise 6,50€ Hauptgang 13,00€
+
Ziegenkäse / Tramezzini 5,00€

Suppe

Steckrübe

Vanille / Gartengemüse
8,50€

Kokos

Curry / Zitronengras / Garnele
9,50€

Zwischengang

Ravioli

Schweinebauch / Grünkohl / Senf

Zwischengang 14,00€

Hauptgang 24,00€

Risotto

Tomate / Zucchini/ Burrata

Zwischengang 13,00€

Hauptgang 22,00€

Aus dem Wasser

Steinbutt

Risotto / Sepia / Spinat / Pomelo
27,00€

Kabeljau

Pastilla/ Birne / Bohne / Speck
24,00€

Von der Weide

Kalbshaxe

Polenta / Schmorgemüse
27,00€

Lamm

Wirsing / Brioche
29,00 €

Rinderfilet

Entenleber / Pastinake / Karotte
34,00€

Dessert

Grieß

Mandarine / Streusel
7,50€

Crème brûlée

Ziegenkäse / Feige / Lavendel
10,00€

Champagner

Schokolade / Zitrusfrucht
11,00€

Handkäs

Bauernbrot / Kümmel / Zwiebel
12,00€

Digestif

Ziegler	Mirabelle	2cl	8€	Cognac	Hennessy Cognac Very S	2cl	7€
	Williams-Birnen	2cl	8€		Hennessy X.O.	2cl	9€
Lantenhammer	Himbeergeist	2cl	5€	Whisky	Bulleit Bourbon	2cl	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	4cl	8€
Grappa	Sibona Barolo	2cl	8€	Normindia	4cl	7€	
	Sibona Nebbiolo	2cl	9€				
Ramazotti		4cl	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€

Wasser und Softgetränke

Taurus 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€
Johannisbeere	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€