



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€
Veuve Clicquot Brut	0,1l	11,00€
Reims, Frankreich	0,75l	80,00€
Veuve Clicquot Rosé	0,1l	12,50€
Reims, Frankreich	0,75l	90,00€
Haus Aperitif	0,2l	6,50€
Aperol Sprizz/ Hugo	0,2l	6,00€
"Zero" Alkoholfreier Sekt	0,1l	4,10€
Stefan Breuer Rheinhessen	0,75l	29,50€
San Bitter mit Soda oder Orange	0,2l	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

Wildgeflügel

Senfkorn / Wildkräuter

16,50€

Frankfurter Kräuter

Pulpo / Rote Beete

15,00€

Variation Karotte

Passionsfrucht / Mohn

12,50€

Salat

Blattsalat der Saison

Gartengemüse / Senf-Honig-Dressing

Vorspeise 6,50€ Hauptgang 11,50€

+

Argentinische Rotgarnele 7,50€

Suppe

Blumenkohl

Vanille / Wan Tan
8,50€

Zwiebel

Gruyère / Schnittlauch
9,50€

Zwischengang

Lachsravioli

Spinat / Zitrone

Zwischengang 16€ Hauptgang 24€

Risotto

Frankfurter Kräuter / Parmesan

Zwischengang 14€ Hauptgang 22€

Aus dem Wasser

Seeteufel

Weißer Bohnen / Spinat / Krustentierschaum
25,00€

Wolfsbarsch

Erbse / Rote Zwiebel / Beurre blanc
27,00€

Von der Weide

Ochsenbacke

Wilder Broccoli / Pastinake
25,00€

Schwein

Backe / Nacken / Bauch
Sellerie / Quinoa / BBQ
28,00€

Rind

Beete / Gewürzgurke / Champignon / Kartoffel
32,00€

Lamm

Aubergine / Kichererbse / Petersilie / Joghurt
29,00€

Dessert

Brioche

Pistazie / Milchmädchen / Safran

10,50€

Buttermilch

Limette / Pekannuss

7,50€

Handkäs´

Bauernbrot / Zwiebel / Kümmel

13€

Digestif

Ziegler	Mirabelle	2cl	8€	Cognac	Hennessy Cognac Very S	2cl	7€
	Williams-Birnen	2cl	8€		Hennessy X.0.	2cl	9€
Lantenhammer	Himbeergeist	2cl	5€	Whisky	Bulleit Bourbon	2cl	7€
	Obstbrand	2cl	5€		Glenfiddich 15 years	2cl	9€
	Haselnuss	2cl	5€				
				Gin-Tonic	Gin Mare	4cl	9€
Ilona's doppelte Haselnuss		2cl	6€		Hendricks Gin	4cl	8€
Grappa	Sibona Barolo	2cl	8€		Tanqueray No. 10	4cl	8€
	Sibona Nebbiolo	2cl	9€		Normindia	4cl	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	2,10€
(Medium/Still)	0,75l	5,50€
Coca Cola	0,33l	2,10€
Coca Cola light	0,33l	2,10€
Fanta	0,33l	2,10€
Sprite	0,33l	2,10€

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	2,10€
Banane	0,2l	2,10€
Johannisbeere	0,2l	2,10€
Kirsche	0,2l	2,10€
Orange	0,2l	2,10€
Schorle	0,3l	2,60€

Bier

Licher Pils vom Fass	0,33l	2,90€
Licher Radler	0,33l	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€