



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 anschließend überraschen.

Sollten Sie statt einem süßen Dessert eine Auswahl
vom Käsebrett aus der „Hungener Käsescheune“ wünschen,
berechnen wir einen Aufpreis von 6€.

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

Vorspeise

Waldspaziergang

Waldpilze / Waldbeeren / Bärlauch
14,00€

Lachs

Avocado / Gurke / Kohle
15,00€

Kalb

Radieschen / Romana / Apfel
17,00€

Salat

Frühlingsalat

Gartengemüse / Rhabarber-Vinaigrette
Vorspeise 6,50€ Hauptgang 13,00€
+
Spargel Cordon bleu 7,00€

Suppe

Blumenkohl

Vanille / Gartengemüse
7,50€

Bouillabaisse

Ravioli / Sesam
9,50€

Zwischengang

Leipziger Allerlei

Erbse / Karotte / Spargel / Morchel / Buttermilch
14,00€

Ravioli

Ziegenkäse / Spinat / Walnuss
Zwischengang 12,00€ Hauptgang 23,00€

Aus dem Wasser

Steinköhler

Fenchel / Tomate / Aubergine
Zwischengang 14,00€ Hauptgang 27,00€

Zander

Weißer Bohnen / Beete / Pak Choi
Zwischengang 15,00€ Hauptgang 28,00€

Von der Weide

Schweinebacke

Mairübchen / Karotte / Lila Süß Kartoffel
24,00€

Roastbeef „Strindberg“

Senf / Rote Zwiebel / Spitzkohl / Kartoffel
29,00€

Maibock³

Spinat / Petersilienwurzel / Kartoffel
33,00€

Dessert

New York Cheesecake

Erdbeeren / Vanille / Butterstreusel
8,00€

Rhabarber

Himbeere / Vanille
10,00€

Erdbeere

Minze / Schokolade
11,00€

Käseauswahl von der „Hungener Käsescheune“

Chutney / Senf / Brot
14,00€

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€		Glenmorangie 12 years	2cl	8€
	Haselnuss	2cl	5€		Glenmorangie 18 years	2cl	9€
Ilona's doppelte Haselnuss		2cl	6€	Gin	Gin Mare	4cl	9€
Hölscher's Quittenlikör		2cl	4€		Hendricks Gin	4cl	8€
					Tanqueray No. 10	4cl	8€
Grappa	Sibona Barolo	2cl	8€		Normindia	4cl	7€
	Sibona Nebbiolo	2cl	9€		Bembel Gin	4cl	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

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	0,21	2,70€
Johannisbeere	0,21	2,70€
Orange	0,21	2,70€
Schorle	0,31	3,20€

Bier

Licher Pils vom Fass	0,31	2,90€
Licher Radler	0,31	2,90€
Licher Pils 0%	0,331	2,90€
Benediktiner Weizen	0,51	3,90€
Benediktiner Weizen 0%	0,51	3,90€
Köstritzer Schwarzbier	0,331	2,90€