



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.

Bastian's Menü

Kalbsleber

Apfel / Zwiebel / Brioche

Essenz

Geflügel / Gartengemüse / Schnittlauch

Saibling

Erbse / Beurre Blanc

Zander

Bohne / Spinat / Chorizo

Radieschen

Apfelwein

(Sorbet)

Schwarzfederhuhn

Kartoffel / Broccoli / Kräuterseitling / Mandel

Tortellini

Blaubeere / Haselnuss / Ziegenmilch

P4's

3-Gang-Menü 55€

Kalbsleber oder Essenz / Huhn / Dessert

Weinbegleitung 21€

4-Gang-Menü 65€

Kalbsleber / Essenz / Huhn / Dessert

Weinbegleitung 27€

5-Gang-Menü 75€

Kalbsleber / Essenz / Saibling / Huhn / Dessert

Weinbegleitung 33€

6-Gang-Menü 85€

Kalbsleber / Essenz / Saibling / Steinbutt / Huhn
Dessert

Weinbegleitung 39€

7-Gang-Menü 95€

Bastian's Vegetarisch

Mais

Koriander / Limette

Rote Beete

Estragon / Croûton

Ei

Kartoffel / Spinat / Trüffel

Kürbis

Broccoli / Granatapfel / Gruyère

Radieschen

Apfelwein

(Sorbet)

Ratatouille

Hirse / Tomate

Birne

Portwein / Zitronen-Thymian / Senf

P4's

3-Gang-Menü 49€

Mais oder Rote Beete / Ratatouille / Dessert

Weinbegleitung 21€

4-Gang-Menü 59€

Mais / Rote Beete / Ratatouille / Dessert

Weinbegleitung 27€

5-Gang-Menü 69€

Mais / Rote Beete / Ei / Ratatouille Dessert

Weinbegleitung 33€

6-Gang-Menü 79€

Mais / Rote Beete / Ei / Cannelloni / Ratatouille

Dessert

Weinbegleitung 39€

7-Gang-Menü 89€

Vorspeise

Kalbsleber

Apfel / Zwiebel / Brioche
22€

Mais

Koriander / Limette
19€

Suppe

Essenz

Geflügel / Gartengemüse / Schnittlauch
12€

Rote Beete

Schnittlauch / Croûton
10€

Zwischengang

Kürbis

Broccoli / Granatapfel / Gruyère
16€

Ei

Kartoffel / Spinat / Trüffel
17€

Hauptgang

Ratatouille

Fregola Sarda / Tomate
24€

Saibling

Erbse / Beurre Blanc

Zwischengang 23€ Hauptgang 30€

Zander

Bohne / Spinat / Chorizo

Zwischengang 26€ Hauptgang 33€

Schwarzfederhuhn

Kartoffel / Broccoli / Mandel
34€

Dessert

Birne

Portwein / Zitronen-Thymian / Senf
11€

Tortellini

Blaubeere / Haselnuss / Ziegenmilch
13€

Digestif

Weidmann & Groh	Mirabellenwasser	2cl	6€	Cognac	Hennessy Cognac Very S	2cl	8€
	Haselnuss	2cl	6€		Hennessy X.O.	2cl	10€
	Himbeergeist	2cl	6€				
	Johannisbeere	2cl	6€	Whisky	Glenmorangie 10 years	2cl	8€
					Glenmorangie 18 years	2cl	9€
Hölscher´s	Quittenlikör	2cl	4€	Gin	Hendricks Gin	4cl	8€
Grappa	Sibona Nino	2cl	9€		Tanqueray No. 10	4cl	8€
	Sibona Muskato	2cl	9€		Gin Mare	4cl	9€
Ramazotti		4cl	4€		Bembel Gin	4cl	9€

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	6,50€
Coca Cola	0,2l	2,50€
Coca Cola light	0,2l	2,50€
Fanta	0,2l	2,50€
Sprite	0,2l	2,50€

Tonics

Schweppes Bitter Lemon	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	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€