



## 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€
"Zero" Alkoholfreier Sekt	0,1l	4,50€
Stefan Breuer Rheinhessen	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

## Weiße Bohne

Pumpenickel / Avocado / Minze / Granatapfel  
13,00€

## Lachs

Passionsfrucht / Meerrettich / Wildkräuter / Kaviar  
15,00€

## Hirschrücken

Pfifferlinge / Preiselbeere / Crème fraîche / Kaffee  
16,50€

# Salat

## Salat der Saison

Gartengemüse / Birnen-Vinaigrette  
Vorspeise 6,50€      Hauptgang 13,00€  
+  
Gebackener Handkäse 5,00€

# Suppe

## Hokkaido

Ingwer / Kalbshüfte  
8,50€

## Tomatenessenz

Basilikum  
9,50€

# Zwischengang

## Ravioli

Kalb / Spinat / Trüffel

Zwischengang 15,00€

Hauptgang 24,00€

## Tagliatelle

Pfifferlinge / Parmesan

Zwischengang 17,00€

Hauptgang 25,00€

# Aus dem Wasser

## Rotbarbe

Kichererbse / Spinat / Curry

24,50€

## Adlerfisch

Kohlrabi / Johannisbeere / Walnuss

27,00€

# Von der Weide

## Ibérico-Schwein

Mangold / Zwiebel / Kartoffel

27,00 €

## Lammrücken

Süßkartoffel / Ziegenkäse / Polenta

29,00€

## Kalbskarree

Pfifferlinge / Kartoffel

32,00€

# Dessert

## Quitte

Heidelbeere / Amaranth  
7,50€

## Apfel

Schokolade / Schmand  
9,50€

## Zwetschge

Vanille / Zimt / Brioche  
11,50€

# Digestif

<b>Ziegler</b>	Mirabelle	2cl	8€	<b>Cognac</b>	Hennessy Cognac Very S	2cl	7€
	Williams-Birnen	2cl	8€		Hennessy X.0.	2cl	9€
<b>Lantenhammer</b>	Himbeergeist	2cl	5€	<b>Whisky</b>	Bulleit Bourbon	2cl	7€
	Obstbrand	2cl	5€		Glenfiddich 15 years	2cl	9€
	Haselnuss	2cl	5€				
				<b>Gin-Tonic</b>	Gin Mare	4cl	9€
Ilona's doppelte Haselnuss		2cl	6€		Hendricks Gin	4cl	8€
<b>Grappa</b>	Sibona Barolo	2cl	8€		Tanqueray No. 10	4cl	8€
	Sibona Nebbiolo	2cl	9€		Normindia	4cl	7€
<b>Ramazotti</b>		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€