

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot & Zitronenbutter	3
Petersiliensuppe, Navetten & Champignons	7
Hausgemachte Schweinskopfsülze, Staudensellerie & Kürbischutney	9
Romanasalat, Basilikumsoße, eingelegter Rettich & Schafskäse	8
Gebratene Austernpilze, Chicoree, Brunnenkresse & Apfel	12
Topinambur Risotto, Grünkohlsprossen & Limetten	12
Ganze Taunusforelle, Kartoffeln, Rote Bete & Meerrettich	14
Kartoffelraviolo vom Perlhuhn, Radicchio & Schalotten	14
Crème Fraîche-Mousse, Rhabarber & Zitronenbaiser	5

KUCHEN (ab 12:00)

Gedeckter Apfelkuchen	3
Käsekuchen	3
Waldfruchttrahm-Tarte	3
Schokoladentarte	3

Bitte fragt nach, wir haben immer auch etwas für Kinder vorbereitet
Kleine Abweichungen der Speisekarte sind kurzfristig möglich.

ABENDKARTE (18:00–22:00)

Sauerteigbrot & Zitronenbutter	3
Karotten-Zitronensuppe, Schmand & Puffreis	8
Romanasalat, eingelegter Rettich & Basilikum	9
Geräucherter Ricotta, geflämmt Gurke & süß-saure Zwiebel	9
Hausgemachte Schweinskopfsülze, Sellerie & Kürbischutney	9
Feldsalat, Bio Ei, Radieschen & Dukkah	9
Rindertatar, Brunnenkressencreme, Limetten & Leinsamen	12
Sanft gegarte Lachsforelle, Sauerampfercreme & roter Rettich	12
Kabeljaukroketten & Estragonaioli	10
Hausgemachte Blutwurst, Sellerieschaum & Cassis	10
Gegrilltes Knochenmark, Kräutersalat & Sauerteigbrot geröstet	8
Gebratener Chicoree, Austernpilze & Brunnenkresse	16
Topinambur Risotto, Schwarzwurzel, Limetten & Mönchsbart	17
Gebratener Island Dorsch, Lauch, Rote Bete & Meerrettich	24
Freilandhuhn, Serviettenknödel, Bärlauchsoße & Buchenpilze	24
Vogelsberger Entrecôte, weiße Bohnen, Schnittlauch & Kohlrabi	28
Schweizer Urgestein Reserve Käse, Brotchips, Dörrapfel & Quitte	7
Buchweizen Madeleines (5 Stück) , (+15 Min)	5
Strudel, Topfen & Granatapfel	7
Rhabarber, Crème Fraîche & Karamell	7

Bitte fragt nach, wir haben immer auch etwas für Kinder vorbereitet.
Kleine Abweichungen der Speisekarte sind kurzfristig möglich.