

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot & Rosmarinbutter	3
Erbsenkaltschale, Birnen, Minze & Haselnüsse	7
Grüner Spargelsalat, Heidelbeeren & Kürbiskerne	7
Hausgemachte Schweinskopfsülze, Salanova Salat & Mandeln	8
Geröstete Beten, Schafskäse, Buchweizen, Kurkuma & Chiasamen	13
Vollkorncrêpe, Spinat, Rosinen, Austernpilze & Bio Onsen Ei	14
Island Dorsch, Karotten, Belugalinsen & Rhabarber vinaigrette	15
Maibock Ragout, Navetten & Kartoffelkrapfen	15
Erdbeeren, Sahne & Baiser	5

KUCHEN (ab 12:00)

Waldfruchttrahmtarte	3
Rhabarber-Streuselkuchen	3
Schokoladentarte	3
Käsekuchen	4

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

ABENDKARTE (18:00–22:00)

Sauerteigbrot & Rosmarinbutter	3
Erbsenkaltschale, Birnen, Minze & Haselnüsse	8
Schweinskopfsülze, Salanova, Sonnenblumenkerne & Rapskernöl	9
Brokkolisalat, Kräutertopfen & Rhabarber	9
Grüner Spargelsalat, Kürbiskerne, Heidelbeeren & Entenherzen	11
Rindertatar, Schnittlauch, schwarzer Knoblauch & Reischips	12
Schafskäsemousse, marinierte Lammzunge & Fenchelsalat	12
Hausgemachte Fenchelbratwurst & Birnenmostarda	10
Gegrilltes Knochenmark, Kräutersalat & Sauerteigbrot geröstet	8
Gegrillte Beeten, Buchweizen, Kurkuma & Chiavinaigrette	16
Vollkorn Crêpes, Spinat, Rosinen & Austernpilze	16
Gebratenes Heilbuttfilet, Spargel, Linsen & Rhabarbervinaigrette	27
Vogelsberger Kotelett , Röstzwiebel, Kartoffeln & Kirschblüten	27
Bauer Manns Freilandhuhn, Selleriecrème, Amaranth & Himbeere	24
Fourme d'Ambert Käse & Gewürzbrot	7
Buchweizen Madeleines (5 Stück) , (+15 Min)	5
Buttermilchparfait, Honigknusper & Sauerampfersud	7
Marinierte Erdbeeren, Sahne & Baiser	7

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