

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot & Bergamotte Zitrone - Butter	4
Kohlrabischaumsuppe, Backerbsen & Apfelpüree	8
Marinierte gelbe Bete, cremiger Ricotta & Sonnenblumenkerne	8
Aufgeschlagenes Entenleberpaté, Birnenschutney & Brioche	9
Geschmorter Chicorée, Polenta, Apfel & Kaffee-Emulsion	14
Gnocchetti, Basilikum, Anchovi Aioli & Mönchsbart	14
Confiertes Welsfilet, Blumenkohl, Seegras & Beurre Blanc	16
Ragout vom Taunushirsch, Grießknödel & rotes Spitzkraut	16
Honig Crêpes, Blutorangenfilet & Orangenblütencreme	7

KUCHEN (ab 12:00)

Hausgemachte Blutorangentarte	4
Hausgemachte Schokoladentarte	4
Hausgemachte Joghurt-Limettentarte	4
Hausgemachte Kaffeecreme-Buiskuit Tarte	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 & Zwiebelasche-Butter	3
Sauerrahmsuppe, Entenpraline & Moosbeeren	8
Rote Bete Salat, Ricotta & Kürbiskerne	9
Rindertatar, Hefecrème, Schnittlauch & Buchweizen	12
Entenrilette, schwarzer Rettich & Mohnvinaigrette	10
Geflämmtes Seesaibling & marinierte Gurken	13
Knochenmark, Rotkrautsalat & Röstbrot	8
Hausgemachte Blutwurst, gelbe Bete & Birnenschaum	12
Endieviensalat, Schafskäse & Haselnussvinaigrette	9
Pochiertes Bio-Ei, Kartoffelblini, Forellencaviar & Kerbelcreme	11
Ur-Karotte, Ziegenfrischkäse, Kartoffelschaum & Granatapfelsirup	17
Graupenrisotto, schwarzer Knoblauch & Champignons	19
Gedämpfter Kabeljau, Kastaniencrème & Spinat	24
Taunus Rotwild, Zwiebelpüree, Flowersprouts & Cassisknospen	28
Freilandhuhn, Steckrübe, Schwarzwurzel & Schabzigerklee	26
Buchweizen Madeleines (5 Stück + 15 Min.)	5
Ingwerparfait, Baiser & eingelegte Zwergorangen	7
Honig Brûlée vom hauseigenen Honig	7

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