

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter & Koreanisches Chilli Salz Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioDinkel	3,5
Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten, Muskattrauben & Kürbiskerne Cremig - milder Ziegenfrischkäse & Muskattrauben aus Württemberg	11
Kartoffel-Kräutersuppe, Pfifferlinge & Schmand Petersilie, Kerbel, Schabzigerklee & Schnittlauch püriert in der Suppe	9
Pimentos de Padron, Meersalz & geräucherter Ricotta Über Kirschenholz geräucherter Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate	9
Wachsbohnen, aufgeschnittener Lardo, Tagetes & Senfsaat Hausgemachte Lardo von Wollschweinen aus Groß-Zimmern von Klaus Mann	11
Salbei-Zitronen Risotto, helle Trauben & Mandelschaum Risotto angesetzt mit Gemüsefond & Parmesan	14
Gefüllte Mini Paprika, Taleggio, Zwetschgen & Staudensellerie Mini Paprika mit Kräuterfüllung & fermentierte Zwetschgen	15
Zanderfilet, Mairübencreme, Spinat & Petersilienhirse Filet vom Zander aus dem Forellengut in Wetterfeld	16
Freilandhuhn, Petersilienwurzel, Essig-Aprikose & Escabeche Sud Brust von Bauer Mann's edlen Freilandhühnern	18
Weißer Schokoladenschaum, Haferflockenknusper & Mirabellen Bio Mirabellen aus Deutschland	7

HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Johannisbeere Tarte	4
Mirabellen 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, Aufgeschlagene Butter & Koreanisches Chilli Salz Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten, Muskattrauben & Kürbiskerne Cremig - milder Ziegenfrischkäse & Muskattrauben aus Württemberg	11
Kartoffel-Kräutersuppe, Pfifferlinge & Schmand Petersilie, Kerbel, Schabzigerklee & Schnittlauch püriert in der Suppe	9
Wachsbohnen, aufgeschnittener Lardo, Nektarinen & Tagetes Hausgemachte Lardo von Wollschweinen aus Groß Zimmern von Klaus Mann	11
Lachsforellentatar, Bohnenkrautgelee & Gewürzkleecreme Lachsforelle von Kevin Pommerenke aus Bio Teichen in Wetterfeld	14
Rindertatar, Räuchermayo, Champignons & Sauerteigknusper Rinderhüfte vom Vogelsberger Fleckvieh von Hand geschnitten	14
Blutwurst, gegrillter weißer Pfirsich & Zitronenverbenaeschaum Hausgemachte Blutwurst vom Vogelsberger Landschwein nach Boudin Noir Rezeptur	11
Gegrilltes Knochenmark, fermentierter Spitzkohl & gelbe Tomaten (+15min Zubereitungszeit)	9
Ganze Artischocke zum Zupfen & Sonnenblumenkern-Praliné Französische Artischocke gekocht im Gemüsefond	10
Salbei-Zitronen Risotto, helle Trauben & Mandelschaum Risotto angesetzt mit Gemüsefond & Parmesan	18
Gefüllte Mini Paprika, Taleggio, Zwetschgen & Staudensellerie Mini Paprika mit Kräuterfüllung & fermentierte Zwetschgen	21
Frischer Fisch! Mairübencreme, Spinat & Petersilienhirse Tages Fisch von Kevin Pommerenke aus Naturteichen in Wetterfeld	25
Freilandhuhn, Petersilienwurzel, Essig-Aprikose & Escabeche Sud Brust von Bauer Mann's edlen Freilandhühnern	25
Lammschulter für 2, junger Mangold, Safranjus & Dal Bei 68°C für 12 Stunden geschmorte Lammschulter vom Müritzlamm	59

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