

## MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter & Schnittlauchöl Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioDinkel	3,5
Rote Beete, geräucherter Ricotta, Haselnüsse & Johannisholzessig Rote Beete vom Dottenfelder Hof bei 180°C, 180 min auf Meersalz geschmort	9
Blumenkohl-Schaumsuppe, Lachsforellentatar & Tomatenöl Feines Tatar von der Lachsforelle & hausgemachtes Tomatenöl	9
Bio-Onsen-Ei, Pfifferlinge, Kartoffelschaum & saurer Sellerie Odenwälder Bio-Eier für 1 Stunde bei 63° gegart	9
Enten Pastete, Bittersalate & Zitronenaioli Klassische Pastete von Bauer Mann's Freilandenten gewürzt mit Nelkenpfeffer & Madeira	11
Venere Risotto, Rosenkohlblätter, Apfelcreme & Zitronenverbene Piemonteser Venere Reis angesetzt mit hellem Wermut & Gemüsefond	16
Butternusskürbis, frischer Ingwer, Kartoffelstroh & Essigbirnen Kürbisse vom Birkenhof mit Honig & Zitronensaft bei 140°C geschmort	15
Lachsforellenfilet, Kartoffelrösti, Spinat, Bernaise & Fenchelsud Lachsforellen von der Fischzucht Wetterfeld & Bernaise mit Nussbutter	16
Geschmorte Entenkeule, Klößchen, Wirsing & geräucherter Rahm Entenkeule von Bauer Mann's Freilandenten	16
Quittenstrudel & Sauerrahmeis Strudel aus Apfelquitten und Mandeln vom Weilerhof	7

## HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Birnen Tarte	4
Joghurt - Physalis Tarte	4
Kürbiskuchen	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 & Schnittlauchöl Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Rote Beete, geräucherter Ricotta, Haselnüsse & Johannisholzessig Rote Beete vom Dottenfelder Hof bei 180°C, 180 min auf Meersalz geschmort	11
Blumenkohl-Schaumsuppe, Fischnocken & Tomatenöl Feine Fischnocken von der Lachsforelle & hausgemachtes Tomatenöl	9
Weißer Bohnen, Schwarzwurzel, geräucherter Lardo & Estragon Weiße Bohnen Crème, Hausgemachter Lardo vom Wollschweinen aus dem Vogelsberg	11
Warme Lachsforelle, Kohlrabisalat, Essigsud & Backerbsen Lachsforelle von Kevin Pommerenke aus Bio Teichen in Wetterfeld	14
Rindertatar, Reismisocrème, Grünkohl & Sesamknusper Rinderhüfte vom Vogelsberger Fleckvieh von Hand geschnitten	14
Wildbratwurst, Zwetschgen & Pastinakenmostarda Hausgemachte Bratwurst vom Taunus Hirsch - gewürzt mit Nelkenpfeffer & Wacholder	11
Gegrilltes Knochenmark, Steckerübensalat & Röstbrot (+15min Zubereitungszeit)	9
Bio-Onsen-Ei, Pfifferlinge, Kartoffelschaum & saurer Sellerie Odenwälder Bio-Eier für 1 Stunde bei 63° gegart	11
Venere Risotto, Rosenkohlblätter, Apfelcrème & Zitronenverbene Schwarzer Venere Reis, angesetzt mit hellem Wermut und Gemüsefond	18
Butternusskürbis, frischer Ingwer, Kartoffelstroh & Essigbirnen Kürbisse vom Birkenhof mit Honig & Zitronensaft bei 140°C geschmort	19
Frischer Fisch! Kartoffelrösti, Spinat, Bernaise & Fenchelsud Tages Fisch von Kevin Pommerenke aus Naturteichen in Wetterfeld	25
Entenbrust, goldene Bete, gegrillte Steinpilze & Ebereschen Gebratene Brust von Bauer Mann's Barbarie-Freilandenten mit Cassisblattjus	26
Entrecôte für Zwei, Belugalinsen, Spitzkohl & Quittenketchup 14 Tage im eigenen Fett nachgereifter Vogelsberger-Entrecôte	58

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