

# Yakitori– Grill/Speisen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag, 16:00 – 19:00 Uhr · Samstag & Sonntag, 13:00 – 19:00 Uhr

## VORBESTELLT ODER SPONTAN

Ihr könnt von Donnerstag bis Sonntag wie gewohnt vor- oder direkt vor Ort bestellen, alle Speisen verpacken wir euch »To Go«-gerecht, allerdings schon verzehrfertig, für den Garten, Park oder eigenen Esstisch.



### VORSPEISEN

Rindertatar, Radieschen, Senfsaat,  
Bärlauchaioli & Meerrettich  
Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen,  
Bärlauch aus Bad Vilbel

13 €

Marinierter Gurkensalat, Rauch-Schmand,  
Zitronenverbene & Kerbel  
In Verjus marinierte Gurken, über Pflaumenholz  
geräucherter Schmand

10 €

Mozzarella, Estragon-Vinaigrette,  
Puntarelle & Rhabarbersalat  
Bio Mozzarella von der L'Abbate in Offenbach,  
römischer Löwenzahn: Puntarelle

12 €

### VOM YAKITORI-GRILL

Wir grillen unsere Spieße über Bio-Kokoskohle  
und servieren Sie euch entweder auf Kartoffel-  
püree aus Odenwälder rotschaligen Kartoffeln  
oder im hausgemachten Fladenbrot gerollt.

Hühnerfiletspieß, Bärlauchaioli,  
mariniertes Spitzkraut & Gurken

17 €

Hühnerkeulen von Bauer Manns Freilandhahn,  
mariniert in Buttermilch

Hühnerhackspieß, Zwiebelaschecreme,  
marinierter Rettich & Radicchio

17 €

Hühnerbrüste & Flügel von Bauer Manns Freilandhahn,  
faschiert mit Brösel, Pfeffer, Salz & Butter

Weißer Spargelspieß, Eigelbcreme,  
marinierter Mönchsbart & weiße Rübchen  
Dicke Stangen vom weißen Spargel aus Bürstadt

16 €

### NACHSPEISE

Tarte mit Clementinenblätter-Creme & Pfeffer 8 €  
Clementinenblätter aus der Orangerie in Bad Homburg,  
gekocht zum Pudding