

## MITTAGSTISCH (12:00 – 14:00)

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Bohnenkrautbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Feiner Schnittsalat, Fenchel, Minze & grüne Stachelbeeren Schnittsalate von der Permakultur Sehl und verschiedene Sorten Minze	9
Karotten-Aprikosenkaltschale, Ziegenfrischkäse & Senfsaat Karotten vom Birkenhof & Ziegenfrischkäse von den Klosterhöfe Ziegenbauern	8
Marinierter Mozzarella, Wassermelone, Cassis & grüne Shisoblätter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate, Shisoblätter von Johannes Sehl	9
Ricottagnocchi, Pfifferlinge, Tagetesblüten & Sonnenblumenkerne Hausgemachte Ricottagnocchi aus L'Abbate Ricotta	15
Perlgraupenrisotto, Spinat, Meerrettich, Frühlingslauch & Estragon Cremiges Perlgraupenrisotto, Estragon von der Permakultur Sehl	15
Gebratene Kräutersaitlinge, Aubergine, Mandelmilch & Basilikum Kräuterseitlinge von der Pilzzucht Lücke, Graffiti Auberginen gedämpft und eingelegt	16
Freilandhahn, Erbsengemüse, Erbsencreme & Sellerie Confierte Keule von Bauer Manns Freilandhähnen	16
Ockstädter Kirschen, Mandeln, Kirschkerneis & Kirschkaramell Kirschen aus Ockstadt	7

## HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Aprikosen Tarte	4
Johannisbeer-Joghurt 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 Lauchbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Feiner Schnittsalat, Fenchel, Minze & grüne Stachelbeeren Schnittsalate von der Permakultur Sehl und verschiedene Sorten Minze	11
Karotten-Aprikosenkaltschale, Ziegenfrischkäse & Senfsaat Karotten vom Birkenhof & Ziegenfrischkäse von den Klosterhöfe Ziegenbauern	9
Marinierter Mozzarella, Wassermelone, Cassis & grüne Shisoblätter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate, Shisoblätter von Johannes Sehl	12
Saiblingsfilet geflämmt, Ochsenherztomate & Buchweizen Gebeizt & geflämmtes Filet vom Saibling von der Fischzucht Wetterfeld	15
Rindertatar, Meerrettich, Sauerteigbrösel & eingelegte Bierrettich Rinderhüfte vom Vogelsberger Weideochsen von Hand geschnitten	14
Artischocke im Ganzen zum Zupfen, Rhabarberessig & Misocreme französische Artischocken serviert im ganzen um die Blätter nach und nach zu zupfen	12
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker & Tomatenchutney (+15min Zubereitungszeit) Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	9
Spieße vom Freilandhahn, Johannisbeeren & Radicchiosalat Spieße von confierten Herzen, Filet & Mägen von Bauer Manns Freilandhahn	13
Ricottagnocchi, Pfifferlinge, Tagetesblüten & Sonnenblumenkerne Hausgemachte Ricottagnocchi aus L'Abbates Ricotta	19
Gebratene Kräuterseitlinge, Aubergine, Mandelmilch & Basilikum Kräuterseitlinge von der Pilzzucht Löckle, Graffitti Auberginen gedämpft und eingelegt	22
Frischer Fisch! Buschbohnen, Bohnencreme & Rauchbutter In Miso & Zitrone marinierter Fisch von der Fischzucht Wetterfeld	26
Schaf für Zwei, Brokkoli, Wiesenampfer & Kartoffelpürée Gegrillte Keule vom Bio Lacauen Schaf vom Hofgut Kapellenhof	58
Freilandhahn, Erbsengemüse, Backerbsen & Brunnenkresse Ausgelöste & Gebratene Keule von Bauer Manns Freiland Nackthalshähnen	29

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