

MITTAGSTISCH (12:00 – 14:00)

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Anisbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Zucchini & Galia Melonensalat, Shisoblatt & Senfvinaigrette Sommerlicher Salat aus grüner Zuckermelone und roh mariniertes Zucchini	9
Kalte Tomatenessenz, Rettich, Apfelcreme & Basilikumöl Geklärte Tomatensuppe aus Tomaten vom Weilerhof	8
Marinierter Mozzarella, weißer Pflirsich, rote Zwiebel & Tagetes Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate, Dillblüten von Johannes Sehl	9
Kartoffelgnocchi, Safransud, Radieschensalat & Mandelblätter Hausgemachte Gnocchis aus Odenwälder rotschaligen Kartoffeln	15
Geschmortes Fenchelgemüse, Aprikosen, Bulgur & Anis Fenchel vom Rosenhof & Aprikosen-Pernodsauce	15
Risotto, Blumenkohl, Haselnusscreme & frischer Pecorino Blumenkohl roh mariniert vom Rosenhof	16
Ganze Goldforelle, Anchovisaioli, Spinat, feine Hirse & Minze Eine Goldforelle von der Fischzucht Wetterfeld sanft im Ofen gegart	16
Aprikosenröster, Nuss-Karamellblätter & Aprikosensorbet Aprikosen eingemacht in Butter & Zitronenverbene	7

HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Heidelbeer-Joghurt-Tarte	4
Mandel-Birnen-Tarte	4
Reineclauden-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 Anisbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Zucchini & Galia Melonensalat, Shisoblatt & Senfvinaigrette Sommerlicher Salat aus grüner Zuckermelone und roh mariniertes Zucchini	11
Kalte Tomatenessenz, Rettich, Apfelcreme & Basilikumöl Geklärte Tomatensuppe aus Tomaten vom Weilerhof	9
Marinierter Mozzarella, weißer Pfirsich, rote Zwiebel & Tagetes Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate, Dillblüten von Johannes Sehl	12
Saiblingsfilet geflämmt, Mangold, Feigen & Rauchvinaigrette Filet vom Saibling der Fischzucht Wetterfeld	15
Rindertatar, Rindsgellee, Sauerteigknusper & Schnittlauch Rinderhüfte vom Vogelsberger Weideochsen von Hand geschnitten	14
Sauerteigwaffel, geräucherte Ricotta, Sauerampfer & Lardo Hausgemachter Lardo vom Vogelsberger Landschwein & Buttermilch-Sauerteigwaffel	14
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Spitzkohlsalat & Estragon (+15min Zubereitungszeit) Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	9
Aufgespießte Fenchelbratwurst, Reine Clauden & Röstbrot Hausgemachte Bratwurst vom Bio Schwein vom Biohof May	13
Risotto, Blumenkohl, Haselnusscreme & frischer Pecorino Blumenkohl roh mariniert vom Rosenhof	22
Geschmortes Fenchelgemüse, Aprikosen, Bulgur & Anis Fenchel vom Rosenhof & Aprikosen-Pernodsauce	19
Frischer Fisch! Anchovisaioli, Spinat, feine Hirse & Minze Frischer Fisch von Kevin Pommerenke von der Fischzucht in Wetterfeld	26
Bio-Schaf für Zwei, Aubergine Safransauce & Kartoffelstroh 12 Stunden bei 70°C geschmorte Schulter vom Bio Lacauen-Schaf	68
Freilandhuhn, Maiscreme, gegrillte Kastaniensaitlinge & Polenta Gebratene Brust von Bauer Manns Freilandhühnern	29

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