

MITTAGSTISCH (12:00 – 14:00)

Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter & Sauerkrautpulver Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Zucchini & Birnen Salat, Basilikum, Senfvinaigrette Sommerlicher Salat aus grüner Zuckermelone und roh mariniertes Zucchini	9
Sauerrahmsuppe, Apfelcreme, Tomatenöl & Kümmel Hausgemachtes Tomatenöl, Sauerrahm aus der Molkerei Scholzberg	9
Marinierter Mozzarella, Paprika, Pflaume & Tagetes Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate,	9
Gebratene Kräutersaitlinge, Krapfen, Buttermilch & Zwetschgen Bio Kräutersaitlinge von der Pilzzucht Lehr aus Schwamtal	15
Filet von der Seeforelle, Anchovisaioli, Spinat, feine Hirse & Minze Gegrilltes Filet von der Seeforelle von der Fischzucht im Vogelsberg	16
Geschmortes Fenchelgemüse, Aprikosen, Bulgur & Anis Fenchel vom Rosenhof & Aprikosen-Pernod Soße	15
Risotto, Chicoréesalat, Haselnüsse, Kaffeesauce Cremiges Risotto; Sauce gekocht aus "Due Mani" Sumatra Microlot Kaffee	15
Pochierte Birne, bretonischer Mürbeteig & Federweißersorbet Bio Birnen & Bretonischer Mürbeteig	7

HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Johannisbeer-Joghurt-Tarte	4
Pflaumen 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 & Sauerkrautpulver Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioRoggen	3,5
Zucchini & Galia Melonensalat, Basilikum & Senfvinaigrette Sommerlicher Salat aus grüner Zuckermelone und roh mariniertes Zucchini	11
Sauerrahmsuppe, Apfelcreme, Tomatenöl & Kümmel Hausgemachtes Tomatenöl	9
Marinierter Mozzarella, Rote Spitzpaprika & Pflaumen Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate, Dillblüten von Johannes Sehl	12
Gegarter Saibling, Schwarzwurzelchips, Radieschen, Kartoffelfond Filet vom Saibling aus der "Vogelsberger" Fischzucht	15
Rindertatar, Schnittlauch, Sauerteigknusper, Bio Ei & Meerrettich Rinderhüfte vom Vogelsberger Weideochsen von Hand geschnitten	14
Knochenmark, Sauerteigcracker, schwarze Muskattrauben (+15min Zubereitungszeit) Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	9
Gegrillter Hühnerspieß, grüne Paprika & Röstbrot Spieß aus Innenfilet, Herz & Magen von Bauer Manns Freilandhühnern	13
Gezupfte Entenflügel in leichter Bechamel, Perlzwiebel&Physalis Bei 80° pochierte Entenflügel von Bauer Manns Freilandenten	14
Geschmortes Fenchelgemüse, Aprikosen, Bulgur & Anis Fenchel vom Rosenhof & Aprikosen-Pernod Soße	19
Cremiges Risotto, Chicoréesalat, Haselnüsse, Kaffeesauce Sauce gekocht aus "Due Mani" Sumatra-Kaffee	22
Frischer Fisch! Anchovisaioli, Spinat, feine Hirse & Minze Frischer Fisch von Kevin Pommerenke von der Fischzucht im Vogelsberg	26
Entrecôte für Zwei, Belugalinsen, Mangold & Quittenketchup Rosa gebratenes Entrecôte für Zwei vom Vogelsberger Weiderind	68
Freilandente, Selleriegemüse, Brösel & schwarzer Knoblauch Gebratene Brust von Bauer Manns Barberie-Freilandenten	29

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