

# SPEISEKARTE

DI-SA 18:00-20:00 / SA-SO 12:00-15:00

## HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Sauerampferbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Hausmacher Salami, dünn aufgeschnitten Hausgemachte Charcuterie aus dem Biohof May Schwein in Hollstadt	9
Erste Radieschen & geröstete Sesampaste Radieschen vom Rosenhof, dazu eine Sesampaste mit Curry verfeinert	6

## KALTE VORSPEISEN

Mini Romanasalat, Petersilienwurzel, Haselnussöl & Schabzigerklee Petresilienwurzel vom Rosenhof eingemacht in Sud	14
Rindertatar, Topinamburknusper, Bio Ei, Schnittlauch & Sonnenblumenkerne Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	16
Saiblingsfilet, Rhabarber, Knollensellerie, Hibiskussenf & Kombuchasauce Geflämmtes Saibling von der Fischzucht in "Wetterfeld"	18

## WARME VORSPEISEN

Sauerampfer-Buttermilch-Kaltschale, Gurke & Meerrettich-Schmand-Sorbet Kalte Suppe aus berchtesgadener Bio-Buttermilch	11
Knochenmark, Sauerteigcracker, Zwiebelchutney & Apfel-Kerbelsalat +15 Min. Zubereitungszeit; gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Ochsen	13
Schweinskopfsülze, gegrillter Grünspargel, Backerbsen & Fichtensprossen Hausgemachte Schweinskopfsülze vom Biohof May Schwein	14

## HAUPTSPEISEN

Graupen-Risotto, Kräutersaitling, Estragon & Nussbutter Schaum Gebratenen Kräutersaitlinge von der Bio-Pilzzucht Lehr in Schwalmtal	21
Weißer Spargel, Kombuchahollandaise & Bärlauchpolenta Weißer Spargel aus Werheim, hausgemachter Johannisblätterkombucha	25
Frischer Fisch! Lardo, Chinakohl & Blumenkohlcreme Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht "Wetterfeld"	31
Schweineschulter Kartoffelkugel, gegrillte Shitakepilze & Champignons Hell geschmorte Schulter vom Biohof May Schwein	34