

SPEISEKARTE

DI-SA 18:00-22:00 / SA-SO 12:00-15:00

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Rapskernbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Schinkenkroketten & Dilljoghurt Drei Schinken-Kroketten vom Hausgemachten May-Schwein Schinken	7
Sauerteigcracker, geräucherter Ricotta & Kräutersalat Frischer Ricotta aus der Käserei "L'Abate" in Offenbach	6

KALTE VORSPEISEN

Mozzarella, grüner Spargel, Senfgurken & Estragon Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate in Offenbach am Main	14
Rindertatar, Sauerteigknusper, schwarzer Knoblauch & Röstzwiebeln Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	16
Lachsforellentatar, gegrillte Saubohnen, Kamillenbutter & Schnittlauch Handgeschnittenes Tatar von der Lachsforelle aus der Fischzucht "Wetterfeld"	18

ZWISCHENDURCH

Erbsen-Kaltschale, Apfelcreme & Meerrettich-Schmand-Sorbet Erfrischende Erbsenkaltschale aus Erbsen vom Biohof Tollgrün	11
Ganze Artischocke, Nussbutter - Sauerrahm & Panko Französische Artischocken am Stück im Weißweinsud gegart zum Zupfen	15
Gegrilltes Knochenmark, Kohlrabisalat, Amaranth & Dill +15 Minuten Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom "Vogelsberger Wideochsen"	13

HAUPTSPEISEN

Ricottagnocchi, frische Erbsen, Bergkäsesauce & Minze Frischer Ricotta aus der Käserei "L'Abate" in Offenbach	21
Weißer Spargel, warme Ajo Blanco, Eiszapfen & Mandelknusper Weißer Spargel aus Werheim & Sauce aus Mandeln sowie mildem Knoblauch	25
Frischer Fisch! Spinat, Brunnenkresse, Petersilienhirse & Haselnüsse Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht in "Wetterfeld"	33
Freilandhuhn, Pfifferlinge, Stachelbeeren & Madeirasauce Freilandhühner vom "Bauer Mann" & erste Pfifferlinge aus der Pilzzucht "Lehr"	34