

MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Leinsaatbutter	4
Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	
Gegrillte Pimentos de Padron, Honig & Nelkenpfeffer	6
Grüne Paprika gegrillt und süß-sauer gewürzt	
Ochsenherztomate, mariniertes Mozzarella & Buchweizen	11
Mozzarella von der Käsemanufaktur L'Abatte in Offenbach	
Wassermelonen-Tomatengazpacho & Ziegenfrischkäse	11
Erfrischende kalte Suppe & hausgemachtes Öl von der Duftpelagonie	
Grüner Schnittsalat, Kernölvinaigrette & Geröstete Kerne	9
Grüner Schnittsalat von der Permakultur Sehl	

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Zuchiniblüten, Basilikum-Zuchinicreme & Nussbutter	15
Frischer Ricotta aus der Käserei "L'Abate" in Offenbach	
Ganze Artischocke, Nussbutter - Sauerrahm & Panko	15
Französische Artischocken am Stück im Weißweinsud gegart zum Zupfen	
Gebratene Kräuterseitlinge, Wachteleier, Erbsen & Sherry	16
Wachsweich gekochte Wachteleier vom Bauer Mann	
Forelle, Spitzpaprikasaft, Bulgur & schwarzer Knoblauch	17
Ganze gegarte Forelle von der Süßwasserfischzucht in Wetterfeld	

DESSERTS

Buttermilchschaum, Cassisröster & Beerensorbet	9
--	---

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Johannisbeer-Joghurt Tarte	4
Stachelbeer Tarte	4
Aprikosen Tarte	4

Bitte fragt nach, wir haben immer etwas für Kinder vorbereitet. Kleine Abweichungen möglich.