

# 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

Gegrilltes Salatherz, Kartoffelpüree, Sellerie & Senfgurke	15
Römersalatherzen von der Permakultur Sehl	
Ganze Artischocke, Misocreme & Sonnenblumenkerne	15
Französische Artischocken am Stück im Weißweinsud gegart zum Zupfen	
Risotto, Pfifferlinge, Mirabellen, Mais & Entenei	16
Sommerliches Risotto mit pochiertem Entenei vom Bauer Mann	
Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat & Bohnenkrautaioli	17
Keule von Bauer Manns Freilandhühnern 12std mariniert in Buttermilch	

## DESSERTS

Buttermilchschaum, Cassisröster & Beerensorbet	9
--	---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

Heidelbeer-Joghurt Tarte	4
Hausgemachte Rührkuchen	4

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