

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

| | |
|---|---|
| Sauerteigbrot & Leindotterbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen | 4 |
| Luftgetrockneter Bauchspeck vom May Schwein Hausgemachter 4 Monate gereifter Bauchspeck vom BioHof May Schwein | 8 |
| Gegrillte Pimentos de Padron, Honig & Nelkenpfeffer Grüne Paprika gegrillt und süß-sauer gewürzt | 6 |

KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Ochsenherztomate, mariniertes Mozzarella & Buchweizen Mozzarella von der Käsemanufaktur "L'Abbate" in Offenbach | 15 |
| Rindertatar, Meerrettichöl, Liebstockcreme, Brösel & gehobelt Bio Ei Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen | 16 |
| Lachsforellenceviche, Leche de Tigre, gegrillte Spitzpaprika & Wildreis Lachsforelle von der Fischzucht Wetterfeld, kurz gesäuert in Zitronensaft | 18 |

ZWISCHENDURCH

| | |
|--|----|
| Wassermelonen-Tomatengazpacho, Ziegenfrischkäse & Pelagonienöl Erfrischende kalte Suppe & hausgemachtes Öl von der Duftpelagonie | 12 |
| Gegrillte Lammleber, Wachsbohnenalat, Ricotta & Minze Gegrillte Leber vom Müritzer Lamm | 14 |
| Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Erbsen & Minze + 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen | 13 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|----|
| Gegrilltes Salatherz, Kartoffelpüree, Selleriesauce & Senfgurke Gegrillte Römersalatherzen von der Permakultur Sehl | 23 |
| Cremiges Risotto, Pfifferlinge, Zuckermais & pochiertes Entenei Sommerliches Risotto mit pochiertem Entenei vom Bauer Manns Freilandenten | 26 |
| Gebratene Goldforelle, Zucchini spaghetti, Curryblattbutter & Apfelessig Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht in Wetterfeld | 33 |
| Rosa gebratenes Lamm, Lammstrudel, geräucherte Aubergine & Asche Rücken, oder Keule vom Müritzer Lamm | 34 |