

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Leindotterbutter 4
Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen
- Kohlrabitaschen, Schweinskopfsülze & grünes Curry 7
Hausgemachte Schweinskopfsülze vom BioHof May Schwein
- Gegrillte Pimentos de Padron, Honig & Nelkenpfeffer 6
Grüne Paprika gegrillt und süß-sauer gewürzt

KALTE VORSPEISEN

- Geschmorte Karotten, Ricotta, Kaffeeöl & Haselnüsse 15
Weiße und orangene Karotten von Theo Bloem im eigenen Saft geschmort
- Rindertatar, Meerrettichöl, Liebstockelcreme, Brösel & gehobertes Bio Ei 16
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Saibling Ceviche, Leche de Tigre, gelbe Tomaten & Fenchelgrün 18
Saibling von der Fischzucht Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Wassermelonen-Tomatengazpacho, Ziegenfrischkäse & Pelagonienöl 12
Erfrischende kalte Suppe & hausgemachtes Öl von der Duftpelagonie
- Dünn aufgeschnittene Schweinekeule, Aubergine & Lardo 16
Keule vom Biohof May Schwein 10Std. bei 70° gegart, danach dünn aufgeschnitten
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Erbsen & Minze 13
+ 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Gefüllte Zuchiniblüten, Basilikum-Zuchinicreme, Nussbutterschaum & Shiso 24
Frischer Ricotta aus der Käserei L'Abbate in Offenbach
- Gebratene Kräutersaitlinge, Wachteleier, Erbsen & Sherrysauce 24
Wachweich gekochte Wachteleier vom Bauer Mann
- Frischer Fisch! roter Spitzpaprikasaft, Bulgur & schwarzer Knoblauch 33
Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht in Wetterfeld
- Schweinerücken, Wachsbohnenchutney, Knusperkartoffeln & Bohnenkraut 34
Gebratener Rücken vom Biohof May Schwein