

MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Kürbiskernbutter	4
Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	
Sauerteigcracker, Sommerkürbis & Pimentos	6
Gezupfter Sommerkürbis & Chiffonade von Pimentos	
Steinpilzcarpaccio, cremiger Ricotta, Birnen & Haselnüsse	14
Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abatte in Offenbach	
Maiscremesuppe, Kopfsalat & Grießknödel	11
Suppe aus frischem Mais & Kopfsalat vom Biohof Tollgrün	
Grüner Linsensalat, Gurken, Shisoblätter & Walnüsse	10
Frischer Linsensalat mit Shisoblättern aus der Permakultur Sehl	

HAUPTGÄNGE

Geräucherte Drillinge, Zucchini Gemüse & Bohnenkraut	15
Mit Basilikum verfeinertes Zucchini Gemüse & Sauerteigknusper	
Cremiges Risotto, Kirschtomaten, Steinpilze & Schafskäse	15
Tomaten aus der Permakultur Sehl & Schafskäse vom Kapellenhof	
Gnocchetti, gelbe Kirschtomaten, Mais & Misobutter	16
Gnocchetti aus Odenwälder rotschaligen Kartoffeln	
Cordon Bleu, Chinakohl-Lauch Gemüse & "Chair's Senf"	16
Cordon Bleu aus der Keule Vom BioHof May Schwein	

DESSERTS

Sauerampfersorbet, Reine Clauden & weißer Schokoschaum	9
--	---

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Reine Clauden-weiße Schokolade Kuchen	4
Apfel-Haselnuss Kuchen	4
Pflaumen-Schoko Kuchen	4

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