

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Kürbiskernbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Hühnerkroketten, geröstetes Heu & Zitronenasche 2 Kroketten aus Bauer Manns Freilandhühnern & geröstete Heumayo	8
Sauerteigcracker, Sommerkürbis & Pimentos Gezupfter Sommerkürbis & Chiffonade von Pimentos	6

## KALTE VORSPEISEN

Steinpilzcarpaccio, cremiger Ricotta, Williams Christ Birnen & Haselnüsse Ricotta von der Käsemanufaktur "L'Abatte" in Offenbach	18
Rindertatar, Meerrettichöl, Liebstöckelcreme, Brösel & Röstzwiebel Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	16
Zandercrudo, Tomatenwasser, Sommerkürbisgemüse & Lardo Zander von der Fischzucht Wetterfeld abgeflämmt mit hausgemachtem Lardo	19

## ZWISCHENDURCH

Maiscremesuppe, Kopfsalat, Schafsjoghurt & Grießknödel Suppe aus frischem Mais & Kopfsalat vom Biohof Tollgrün	12
Hühnernocken, gelber Paprikasaft, Bio-Onsenei & Spargelchutney Hühnernocken aus Bauer Manns Freilandhühnern & Bio-Eier aus dem Odenwald	14
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Zwetschgen & Rosa Pfeffer + 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	13

## HAUPTSPEISEN

Geräucherte Drillinge, Zucchini Gemüse & Bohnenkraut Mit Basilikum verfeinertes Zucchini Gemüse & hausgemachter Sauerteigknusper	23
Gnocchetti, gelbe Kirschtomaten, Mais & Misobutter Gnocchetti aus Odenwälder rotschaligen Kartoffeln	26
Lachsforelle in Spitzkohl gegrillt, Kichererbsen, Weintrauben & grünes Curry Frischer Süßwasserfisch von der Fischzucht in Wetterfeld	33
Freilandhuhn, gegrillte Kaiserpilze, Feigen & confierte Kartoffeln Brust, oder Keule von Bauer Mann's Freilandhühnern	36