

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Heubutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Dünn aufgeschnittener Bauchspeck & Trauben Hausgemachter Bauchspeck vom Biohof May Schwein	9
Zwei Dampfnudeln, helle Bohnencreme & Champignons Weizendampfnudeln gefüllt mit Cocobohnencreme	8

KALTE VORSPEISEN

Eingelegte Kräutersaitlinge, Radicchio Tardivo & Traubensauce Kräutersaitlinge aus der Bio Pilzzucht Lehr	15
Rindertatar, Blauschimmelkäse-Creme, Walnüsse & Sauerteigknusper Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	16
Gegrillter Aal, Spitzkohlgemüse & Zitrustare Aal von den Mainfischern, filetiert, gegrillt & glaciert	19

ZWISCHENDURCH

Geräucherte Kartoffelschaumsuppe, Staudensellerie & Clementinen Odenwälder Rotschalige geräuchert über Kirsch-Holz	12
Gebratene Blutwurst, Quittencreme, Chicoree & Bohnenkresse Hausgemachte Blutwurst vom Biohof May Schwein	14
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Rote Bete & Essiggurke + 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	13

HAUPTSPEISEN

Risotto aus drei Reissorten, Petersilie, Junger Spinat & Pecorino Dinkelreis, Vollkornreis & Wildreis gekocht zum Risotto	25
Kartoffelrösti, Grünkohl, Sonnenblumenkerne & Mozzarellasoße Mozzarella aus der "L'Abbate" Käsefabrik in Offenbach	26
Saiblingsfilet, helle Zwiebel, Kamillensauce & Sellerie Pochiertes Filet vom Bachsaibling aus der Fischzucht "Wetterfeld"	33
Schweineschulter, gelbe Bete, Nussbutterkartoffeln & Austernpilze Bei 70° für 10 Std. confierte Schulter vom Biohof May Schwein	34