

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
Eingemachter Rosenkohl, Radieschen & Ziegenfrischkäse In Essig eingelegter Bio-Rosenkohl & Bio-Radieschen	8
Dampfnudeln, Hühnerleberpaté & Haselnüsse Weizendampfnudeln gefüllt mit Hühnerleberpaté aus Bauer Manns Freilandhühnern	9

KALTE VORSPEISEN

Confierte Schwarzwurzelnvultini, Kräutersaitlinge, Chicoree & Dill Kräutersaitlinge aus der Bio Pilzzucht Lehr	15
Rindertatar, Sonnenblumekerne, Bio Ei & Senfcreme Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	16
Lachsforellencrudo, Chioggia Bete, warmer Essigsud & Schalotten Lachsforelle aus der Fischzucht "Wetterfeld"	19

ZWISCHENDURCH

Grüne Linsensuppe, Grünkohl, Joghurt & Apfelcreme Cremige Linsensuppe mit einer Apfelcreme & Joghurt aus "Schrotzberger" Milch	12
Geflügelraviolo, Bio Onsen-Ei fermentierter Knoblauch & Gewürzklees Hausgemachter Raviolo gefüllt mit geschmortem Gänseklein aus Bauer Manns Freilandgänsen	15
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Rote Bete & Essiggurke + 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	13

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Karotte, Buchweizencrêpes & Bockshornklee Karotten vom Biohof Tollgrün geschmort & Hausgemachte Crêpes aus Buchweizen	25
Spinat-Malfatti, Mozzarellasauce, Meerrettichcreme & Cedrazitrone Hausgemachte Malfatti aus Bio-Spinat & Ricotta aus "L'Abbate" Käsefabrik in Offenbach	25
Confiertes Störfilet, Topinamburgemüse & Castel Franco In Nussbutter confierter Stör aus der Fischzucht "Wetterfeld"	35
Gebratenes Perlhuhn, Rucolapolenta, geschmorter Sellerie & Madeirasauce Pochierte & gebratene Ballotine von Bauer Manns Freiland Perlhühnern	32