

MITTAGSTISCH

DI-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Heubutter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Zwei Dampfnudeln, Schwarzwurzel & Salzzitrone Dampfnudeln gefüllt mit einer Creme aus Schwarzwurzel & Salzzitrone	6
Kräutersaitlinge, Radicchio Tardivo & Traubensauce Kräutersaitlinge aus der Bio Pilzzucht Lehr	12
Kastaniensuppe, Clementinen, Schmand & Staudensellerie Kastanienschaumsuppe und Schmand von der Molkerei Schrozberger	11
Gebratene Blutwurst, Butternusskürbis, Karamell & Haselnuss Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir Rezept vom MAY Schwein	12

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Kohlrabi, Polenta, Grünkohl & Walnüsse In Miso geschmorter Kohlrabi "Superschmelz"	15
Risotto aus drei Reissorten, Petersilie, Spinat & Rauchschaum Dinkelreis, Vollkornreis & Wildreis gekocht zum Risotto	15
Ochsenragout, Kartoffelpüree, Trauben & Rosenkohl Ragout aus der Ochsenschulter vom "Vogelsberger Weideochsen"	16

DESSERTS

Orangenblüten-Eis, Karamell-Schokomousse & Sesamknusper 	9
---	---

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Apfel-Haselnuss Kuchen	4
Pflaume-Schokoladen Kuchen	4
Ingwer- Limetten Kuchen	4

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