

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Sonnenblumen-/ Kürbiskernöl Butter 4  
Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen
- Brokkoli Happen, Misocreme & Gepuffter Amaranth 6  
Hausgemachte Kürbiskern Miso
- Salamikroketten, & Salzzitronen-Mole 9  
5 Stk. Kroketten aus hausgemachter Salami vom Biohof May Schwein

## KALTE VORSPEISEN

- Marinierter Chicoree, Cedratzitrone, Sesamcreme & Eingemachte Mandeln 15  
Sizilianische Cedrat-Zitronen eingelegt in saurem Sud
- Rindertatar, Sonnenblumekerne, Bio Ei & Senfcreme 16  
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Roh marinierte Lachsforelle, Blutorange, warmer Essigsud & Schalotten 19  
Lachsforelle aus der Fischzucht "Wetterfeld"

## ZWISCHENDURCH

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

## HAUPTSPEISEN

- Geschmorte Champignons, Schafskäsefülle, Lauch & Pelagonienhollandaise 25  
Champignons von der Bio Pilzzucht "Lehr" & Hausgemachter Pelagonien-Essig
- Knöpfle, gegrillte Pilze, Dattelcreme & Schnittlauch 25  
Gegrillte Austern- & Shitake Pilze von der Bio-Pilzzucht "Lehr"
- Gegrillte Forelle, Kimchi, Karottencreme & Topinamburknusper 33  
Ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld, entgrätet & gegrillt
- Gebratenes Perlhuhn, Rucolapolenta, geschmorter Sellerie & Madeirasauce 34  
Pochierte & gebratene Ballotine von Bauer Manns Freiland Perlhühnern