

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Rapskernbutter Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen	4
Radieschen, Joghurt & Bärlauch Frische Demeter Bio-Weißkopfradieschen	6
Geräucherter Bauchspeck & eingelegter Kohlrabi Hausgemachter kaltgeräucherter Bauchspeck vom Biohof May-Schwein	7

KALTE VORSPEISEN

Marinierter Mozzarella, Rote Bete, Rhabarber & Mandeln Mozzarella von der Käsemanufaktur "L'Abbate" in Offenbach	15
Rindertatar, Gehobeltes Bio-Ei, Brösel & Champignoncreme Handgeschnittenes Tatar vom Odinstaler Charolais Rind	18
Geflammtes Saiblingsfilet, Saiblingsgarum, Kamille, gelbe & grüne Zucchini Saibling aus der Fischzucht "Wetterfeld"	19

ZWISCHENDURCH

Gurken-Buttermilchkaltschale, Dill & eingemachte Senfsaat Buttermilch von der Upländer Bauernmolkerei	12
Gebratene Blutwurst, Mönchsbart, Salbeibutter & Rettichgemüse Hausgemachte Blutwurst vom Biohof May-Schwein nach französischem Boudin Noir Rezept	13
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigcracker, Erbsen, Minze & Frühlauch + 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	13

HAUPTSPEISEN

Weißer Spargel, Drillinge, Zwergorangen & Kamillenbernaise Weißer Spargel aus Bürstadt in Butter & Zitrone confiert	29
Dinkelreisrisotto, Blumenkohl, Schafskäse & Salzzitronenpaste Dinkelreis vom Biohof May gekocht zum Risotto	25
Zanderfilet, Mairübenspaghetti, Petersilienwurzel, Rauke & Sepiatinte Gedämpftes Zanderfilet von der Fischzucht Wetterfeld	33
Odinstaler Charolais Rind, Rettichpürée, grünes Curry & grüner Spargel Rosa gegrillter Rücken vom Odinstaler Charolais Rind, 3 Wochen nachgereift	37