

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Honig-Pollen Butter 4
Täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus Bio Weizen und Bio Roggen
- Pimentos de Padron, Sesam, Meerrettich & Senf-Spinatpulver 7
Kleine grüne Bio Pimentos, frittiert & gesalzen
- Ausgebackene Schinkenkroketten & Rauchcreme 8
zwei Kroketten aus hausgemachtem Coppa vom BioHof May Schwein

KALTE VORSPEISEN

- Tomatensalat, Tagetesöl, Tomatengelee & frische Mandelmilch 15
Tomaten von der Permakultur Sehl, Hausgemachte Mandelmilch
- Rindertatar, Bio Eigelb, Zitronenthymian, Schmand & Sauerteigknusper 18
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Ceviche von der Forelle, gegrillte Spitzpaprika & Malvenblüten 17
Forelle von der Fischzucht Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Reneclauden-Selleriekaltschale & Schafsfrischkäse 12
Schafsfrischkäse vom Biohofgut Kappellenhof
- Artischocke im Ganzen, Nussbutter-Kräuterbernaise & Sauerteigbrösel 16
Französische Artischocke gekocht, im Ganzen zum zupfen
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigbrot, rote Zwiebel & Brombeeren 13
+ 15 Zubereitungszeit; Gegrilltes Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Pfifferlinge, frischer Mais, cremige Polenta & Misobutter 27
Pfifferlinge aus deutscher Sammlung
- Gebratenes Salatherz, Kartoffel-Kernöl Pürée, Trauben & Holunderkapern 25
Römersalatherzen vom Biohof Bauer gepflückt & Fermentierte Holunderkapern
- May Schwein, Wachs & Bobbybohnen, Zitronenpüree & eing, Senfkörner 34
Filet vom Bio May Schwein
- Meeräsche, Auberginencrème, Buchweizen & Schwarze Johannisbeeren 38
Auf der Haut gegrilltes Filet von der Meeräsche aus niederländischer Stellnetzfisherei