

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Asche-Butter 4
Täglich frisch gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter
- Dampfnudel, Steinpilzfüllung & Eingelegte Rübchen 12
Drei Dampfnudeln & Fermentiertes Pilzpulver
- Aufgeschnittener Lardo, Pistazien, Honig & Silvaner-Trauben 13
Huasgemachter Lardo von Bauer Manns Wollschweinen

KALTE VORSPEISEN

- Dünn aufgeschnittene Steinpilze, Birne & Sonnenblumenkerne 19
Tomaten von der Permakultur Sehl
- Rindertatar, Petersiliencreme, Zwiebeln & Sauerteigbrösel 18
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Roh marinierte Lachsforelle, Haselnüsse, Sellerie & Miso 17
Forelle von der Fischzucht Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Kartoffelschaumsuppe, Paprikachutney & Rucolacreme 12
Cremige Suppe aus festkochenden Kartoffeln aus dem Odenwald
- Gegrillter Kalmar, Navettenspaghetti & Pelargoniensauce 17
Nachhaltig gefischter Rotkalmar aus deutscher Nordsee
- Gegrilltes Knochenmark, Brot, Herbstrompeten & Trauben 13
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Lauch & Madeirasauce 25
Steinchampignons von der Pilzzucht Lehr, Ricotta von L'Abbate
- Gedämpfter Schwarzkohl, Pastinaken, Wildreis & Muskatmilch 25
Pastinaken von Neuer Hof Bochroeder
- Freilandhuhn Ballotine, goldene Bete, Pilze & Aromahopfen 35
Ganzes Bauer Mann Freilandhuhn ausgelöst, gefüllt, pochiert & gebraten
- Scholle, Kohlrabi, Haselnuss & grüne Mole 35
Auf der Haut gegrilltes Filet der Scholle aus niederl. Stellnetzfisherei