

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Lavendel-Essig Butter 4,5
Täglich frisch gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter
- Dampfnudel, Meerrettich-Joghurt & Gebeiztes Rinderfilet 14
Drei Dampfnudeln & Hausgebeiztes Filet vom Vogelsberger Weideochsen
- Eiszapfen, Joghurt & Feigenblattöl 11
Bio Eiszapfen, eine junge, milde Rettichsorte

KALTE VORSPEISEN

- Rote Betesalat, Apfel, Haselnussmilch & Dill 16
Rote Bete vom Biohof Esser, auf Salz gegart
- Rindertatar, Misocrème, gebeiztes Bio Ei & Brösel 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Saiblingsfilet, Blutorange, Navetten & hausgemachtes Kimchi 19
geflämmtes Filet vom Wetterfelder Saibling

ZWISCHENDURCH

- Sauerrahmsuppe, Rosenkohl, Sauerteigknusper & Rübensirup 15
Klassische Suppe aus der Steiermark mit Schrozberger Bio Sauerrahm
- Gezupfte Gänseflügel, geräuchertes Pürée, Perlzwiebel&Kerbel 16
Geschmorte Gänseflügel von Bauer Manns Freilandgänsen
- Gegrilltes Knochenmark, Kürbiswaffel & Holunderkapern 15
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Ricottagnocchi, Topinambur, Champignons & Kakaobutter 26
Ricotta von der L'Abbate in Offenbach am Main
- Crêpes, karamellisierter Chicorée, Schwarzwurzel & Orange 26
Püree von der Schwarzwurzel vom Böhlenhof
- Biohof May Schwein, Albuferasauce, Spinat & Knusperkartoffel 36
10 Stunden bei 60° geschmorter Bauch vom Biohof MAY Schwein
- Steinköhler, Belugalinsen, Schnittlauch, Fichtenöl & Hollandaise 36
In Beurre Blanc pochiertes Filet vom Steinköhler, Stellnetzfisherei Holland