

SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Lavendel-Essig Butter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Endiviensalat, Kartoffel-Lardovinaigrette, Walnuss & Petersilie Frische Bio Endiviensalat & Hausgemachter Lardo vom Wollschwein	10
Rote Betesalat, Apfel, Haselnussmilch & Dill Rote Bete vom Biohof Esser, auf Salz gegart	14
Sauerrahmsuppe, Rosenkohl, Sauerteigknusper & Rübensirup Klassische Suppe aus der Steiermark mit Schrozberger Bio Sauerrahm	12
Rindertatar, Misocreme, gebeiztes Bio Ei & Brösel Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Crêpes, karamellierter Chicorée, Schwarzwurzel & Orange Püree von der Schwarzwurzel vom Böhlenhof	17
Ricottagnocchi, Topinambur, Steinchampignons & Kakaobutter Ricotta von der L'Abbate Käsefabrik in Offenbach am Main	17
Wildhasenkeule, Sellerie-Zitronencreme & Kürbisgemüse Geschmorte Keule vom Odenwälder Wildhasen	18
Forelle, Belugalinsen, Schnittlauch & Hollandaise Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	18

DESSERTS

Clementinentarte, Heucrème-Eis & Sesamboden Hausgemachtes Heucremeeis mit geröstetem Kräuterwiesen-Heu	9
---	---