

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
- Spieß vom May Schwein & Bärlauch Aioli 12
Hausgemachte Bratwurst vom May Schwein
- Ausgebackene Kräuterseitlinge & Chili - Ketchup 11
Kräuterseitlinge von der Bio Pilzzucht Lehr

KALTE VORSPEISEN

- Mozzarella, Butternusskürbis, Sauerteigcracker & Molke 16
Marinierter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate in Offenbach
- Rindertatar, Misocrème, gebeiztes Bio Ei & Brösel 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Hering, geflämmt und mariniert, Kohlrabi & Rahm 17
Heringsfilet aus Nordsee Stellnetzfischerei, süß-sauer mariniert

ZWISCHENDURCH

- Topinamburschaumsuppe, Quinoa, Petersilie & Creme Fraiche 15
Creme Fraiche von der Schrozberger Molkerei
- Blutwurst, Schwarzkohl & Apfel-Hopfencreme 16
Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir Rezept vom Mayschwein
- Gegrilltes Knochenmark, Kürbiswaffel & Holunderkapern 15
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Ricottacannelloni, Bärlauch, Spinat & Kamillenbutter 26
Ricotta von der L'Abbate in Offenbach am Main
- Crêpes, karamellisierter Chicorée, Schwarzwurzel & Orange 26
Püree von der Schwarzwurzel vom Böhlenhof
- Freilandhuhn, Mangold, Kartoffelknödel & grüne Pfeffersauce 36
Ballotine von Bauer Manns Freilandhühnern
- Bachforelle, Helle Bohnencreme, Staudensellerie & Rosine 36
Gebratenes Doppelfilet von der Bachforelle von der Fischzucht Wetterfeld