

SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Lavendel-Essig Butter Täglich gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Puntarelle, Kopfsalat, Petersilie & Honigvinaigrette Löwenzahnartiger, feiner Salat aus der Römischen Küche	10
Kräuterseitlinge, Mozzarella, Majoran & Salzzitrone Marinierter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate in Offenbach	14
Spargelcremesuppe, Creme Fraiche, Spargel & Clementinenöl Creme Fraiche von der Schrozberger Molkerie, Spargel aus Bürstadt	12
Rindertatar, Anchovis-Creme, Kopfsalat & Schnittlauch Handgeschnittenes Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Ricottacannelloni, Bärlauch, Spinat & Kamillenbutter Ricotta von der L'Abbate in Offenbach am Main	17
Stangenspargel, geräucherte Hollandaise & Kartoffelpüree Weißer 1er Spargel aus Bürstadt	18
Forelle, Kohlrabischeiben, Kichererbsencreme & Senfsaat Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	18
Fenchelbratwurst, Molke-Polenta, Jus & Senfkohl Hausgemachte, grobe Fenchelbratwurst vom Bio Hof May Schwein	17

DESSERTS

Mandelcremeeis & Pfeffergranité rosa Pfeffer gekocht zum Sirup und gekratzt zum Granité	9
--	---