

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Lavendel-Essig Butter Täglich frisch gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Terrine, Kimchi & gegrillter Toast Terrine vom Biohof May Schwein	11
Grünpargel Tempura & Hausgemachter Chili Ketchup Erste Grünpargel aus dem hessischen Ried	11

KALTE VORSPEISEN

Kräuterseitlinge, Mozzarella, Majoran & Salzzitrone Marinierter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate in Offenbach	16
Rindertatar, Anchovis-creme, Kopfsalat & Schnittlauch Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	19
Seehecht-Ceviche, Gegrillter Lauch, Leche de Tigre & Petersilie Seehechtfilet aus nachhaltiger Stellnetzfisherei in Dänemark	17

ZWISCHENDURCH

Spargelcrèmesuppe, Crème Fraîche, Spargel & Clementinenöl Crème Fraîche von der Schrozberger Molkerei, Spargel aus Bürstadt	15
Glacierte Leber, Suppenspargel Apfel, Lardo & Salbei Geschnetzelte & Glacierte Leber vom May Schwein	16
Gegrilltes Knochenmark, Kräuterwaffel, Basilikum & Mornay + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Ricottacannelloni, Bärlauch, Spinat & Kamillenbutter Ricotta von der L'Abbate in Offenbach am Main	26
Stangen Spargel, Kartoffelcreme & Geräucherte Hollandaise Weißer 1er Stangen Spargel aus Bürstadt	29
Maibock, Rote Bete, Himbeeren & Mandeln Maibock aus dem Spessart, Geschmort & Gebraten	36
Confierter Saibling, Kohlrabi, Kichererbsencreme & Senfsaat Confiertes Filet vom Saibling von der Fischzucht Wetterfeld	34