

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, Salzbutter & Fichtenhonig 4,5
Täglich frisch gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter
- Aufgeschnittener, luftgetrockneter Coppa 11
Hausgemachter Schinken aus dem Nacken vom Biohof-MAY Schwein
- Kroketten, Liebstöckelcreme & Eigelb 11
Hausgemachte Kartoffel-Mozzarella Kroketten, 3 Stk. ausgebacken

KALTE VORSPEISEN

- Weißer Spargel, Haselnusscreme, Estragon & Miso 16
Weißer Bio Spargel von Paul Späth aus Erlenbach - gekocht und mariniert
- Rindertatar, Petersiliencreme, Sauerteigknusper & Korean Chilli 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Marinierter Saibling, Sellerie, Rhabarber & Erdbeerkombucha 17
Hausgeputztes Saiblingsfilet von der Fischzucht in Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Spargelcrèmesuppe, Crème Fraîche, Spargel & Clementinenöl 15
Crème Fraîche von der Schrozberger Molkerei, Spargel aus Bürstadt
- Artischocke, Joghurt, Zitronencreme & Ascheöl 17
In Zitronenwasser gebeizte und gedämpfte Artischocke zum zupfen
- Gegrilltes Knochenmark, Buttermilchwaffel, Tomate & Majoran 15
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Dinkelreisrisotto, Erbsen, Pfifferlinge & Minze 26
Bio Dinkel vom Bio Hof May
- Grünspargel Tempura, Tomatenmarmelade, Chili & Tagetes 28
Bio Grünspargel paniert & ausgebacken von Paul Späth aus Erlenbach
- Freilandente, Entenstrudel, Rote Bete & Himbeeren 35
Rosa gebratene Brust von Bauer Manns Freilandenten
- Gebratene Rotbarbe, Pak Choi, Grünes Curry & Barben Jus 36
In der Nordsee nachhaltig gefischte wilde Rotbarbe, auf der Haut gebraten