

# SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

## VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Dill-Salzbutter Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bataviasalat, Tomaten, rote Bete & Johannisbeeren Vinaigrette aus der Buttermilch von der Molkerei Schrozberg	10
Gegrillte Spitzpaprika, Wassermelone & Schafskäse Schafskäse vom Biohof Kapellenhof in Hammersbach	14
Erbsenkaltschale, Frischkäsesorbet & Stachelbeere Frischkäsesorbet aus Buttermilch-Käsebruch	12
Rindertatar, Petersiliencreme, Sauerteigknusper & Korean Chilli Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

## HAUPTSPEISEN

Zucchiniblüte, Kartoffel-Ricottafülle & Buttermilchschaum Zucchini Blüten von der Gärtnerei Horst Krämer in Oberrad	17
Geschmorte Champignons, Polenta, Tomaten & Holzkohle Bio Champignons der Pilzzucht Lehr	17
Forelle, Wachsbohnen, Bohnencreme & Minze Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	18
Tafelspitz, Stangenbohnen, Kartoffelpüree & Meerrettichsauce Dünn aufgeschnittener Tafelspitz vom Vogelsberger Weideochsen	18

## DESSERTS

Heidelbeerkompott, Mädesüßschaum & Haselnüsse Frisch gepflückter Mädesüß vom Vordertaunus	9
--	---