

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Dill - Salzbutter	4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	
Salamikroketten & fermentierte grüne Erdbeeren	11
3 Kroketten aus hausgemachter Salami, Erdbeeren von Andreas Schneider	
Sommergemüse & Estragoncreme	11
Gelbe Tomaten, Gurken, fermentierte Erdbeeren & eingelegte Pflaumen	

## KALTE VORSPEISEN

Gegrillte Spitzpaprika, Wassermelone & Schafskäse	16
Schafskäse vom Biohof Kapellenhof in Hammersbach	
Rindertatar, Petersiliencreme, Sauerteigknusper & Korean Chilli	19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	
Geflämmte Meeräsche, Auberginencaviar, Sesam & Senfsalat	19
In der Nordsee nachhaltig gefischte Meeräsche	

## ZWISCHENDURCH

Erbsenkaltschale, Erbsen, Stachelbeeren & Frischkäsesorbet	15
Frischkäsesorbet aus Buttermilch-Käsebruch	
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

Zucchiniblüte, Kartoffel-Ricottafülle & Buttermilchschaum	27
Zucchiniblüten von der Gärtnerei Horst Krämer in Oberrad	
Geschmorte Champignons, Polenta, Tomaten & Holzkohle	25
Bio Steinchampignons von der Pilzzucht Lehr	
Freilandhuhn, Mais, Pfifferlinge & Misocreme	35
Ballotine aus Keule & Brust von Bauer Manns Freilandhuhn	
Confierter Seeteufel, Wachsbohnen, Bohnencreme & Pimenton	37
Confiertes Filet & gegrillter Spieß vom Seeteufel, aus Stellnetzfisherei	