

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Joghurt Butter 4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Hausgemachte Salamikroketten, Holunderkapern & Petersilie 9
Luftgetrocknete Salami vom MAY Schwein
- Panisses & fermentierter Chiliketchup 9
Ausgebackene Kichererbsen-Schnitten mit hausgemachtem Chiliketchup

KALTE VORSPEISEN

- Abgezogene Tomaten, Erbsen & Mandelflan 16
Kirschtomaten von Bauers Garten, abgezogen & mariniert
- Rindertatar, Liebstöckel, Sauerteigknusper & Tomatengelée 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Saibling geflämmt, Spitzpaprika, Peperoni & grober Senf 19
Auf der Haut geflämmtes Filet von Bachsaibling von Fischzucht Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Melonen-Karotten Kaltschale, Frischkäsesorbet & Perlzwiebel 15
Frischkäsesorbet aus Buttermilch-Käsebruch
- Gezupftes Huhn & Spieß, Mais-Chawanmushi, Champignons 17
geschmort & gezupfte Flügel, Herzspieß von Bauer Manns Freilandhühnern
- Gegrilltes Knochenmark, Waffel, Mirabelle & Estragon 15
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Gebratene Aubergine, Kimchi, Zucchini-scheiben & Verbene 24
Grafitti Aubergine gedämpft und gebraten, hausgemachtes Kimchi
- Hartweizengnocchi, Safransauce, Pfifferlinge & Tomatenöl 25
Hausgemachte Hartweizengnocchi
- Gebratenes May Schwein Staudensellerie, Cashewnuss & Lardo 36
Rosa gebratener Rücken von Biohof May Schwein
- Gegrillte Makrele, Muskattrauben, Drillinge & Sumach 33
Eine ganze entgrätete Makrele aus Stellnetzfisherei aus der Nordsee