

SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Joghurt Butter Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bunter Blattsalat, Radieschencreme, grünes Pesto & Parmesan Hausgemachtes Pesto aus verschiedenen Kräutern	10
Abgezogene Tomaten, Erbsen & Mandelflan Kirschtomaten von Bauers Garten, abgezogen & mariniert	14
Melonen-Karotten Kaltschale, Frischkäsesorbet & Perlzwiebel Frischkäsesorbet aus Buttermilch-Käsebruch	12
Rindertatar, Liebstöckel, Sauerteigknusper & Tomatengelée Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Gedämpfte Aubergine, Kimchi, Zuchinischeiben & Verbene Aubergine gedämpft & gebraten, BioHof Auweiler, hausgemachtes Kimchi	17
Hartweizengnocchi, Safransauce, Pfifferlinge & Tomatenöl Hausgemachte Hartweizengnocchi	17
Forelle, Drillinge, Muskattrauben & Holunderbeersauce Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	18
Bratwurst, Kartoffelpüree, rote Essigzwiebel & Zwetschge Hausgemachte Fenchelbratwurst vom BioHof May Schwein	18

DESSERTS

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