

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Joghurt Butter Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Spieße vom Lacaun Schaf, Chilipulver & Holunderkapern Gegrillte Spieße vom Lacaun Schaf vom Kapellenhof	9
Panisses & fermentierter Chiliketchup Ausgebackene Kichererbsen-Schnitten mit hausgemachtem Chiliketchup	9

KALTE VORSPEISEN

Kräuterseitlinge, Salzzitrone, Majoran & Rettich Confierte und gedämpfte Kräuterseitlinge, dünn aufgeschnitten	16
Rindertatar, Miso-Mayo, gebeiztes Eigelb & Pankoknusper Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	19
Saibling geflämmt, Spitzpaprika, Peperoni & grober Senf Auf der Haut geflammtes Filet von Bachsaibling von Fischzucht Wetterfeld	19

ZWISCHENDURCH

Topinamburschaumsuppe, Steinpilze & Apfelchutney Frische Steinpilze gebraten & Serviettenknödel	15
Miesmuscheln, XO-Sauce, Chawanmushi & Krustentierschaum Miesmuscheln aus der Nordsee von Frisch gefischt	17
Gegrilltes Knochenmark, Waffel, Mirabelle & Estragon + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Gebratene Aubergine, Kimchi, Zucchini-scheiben & Verbene Aubergine gedämpft & gebraten, BioHof Auweiler, hausgemachtes Kimchi	24
Hartweizengnocchi, Safransauce, Pfifferlinge & Tomatenöl Hausgemachte Hartweizengnocchi	25
Ente von Bauer Mann, Kürbis & Lorbeersauce Brust und Keule von der Freilandente von Bauer Mann	36
Gegrillte Makrele, Muskattrauben, Drillinge & Sumach Eine ganze entgrätete Makrele aus Stellnetzfisherei aus der Nordsee	33