

# 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
Kräuterseitlinge, Salzzitrone, Majoran & Rettich Confierte und gedämpfte Kräuterseitlinge, dünn aufgeschnitten	14
Topinamburschaumsuppe, Steinpilze & Apfelchutney Frische Steinpilze gebraten & Serviettenknödel	12
Rindertatar, Misomayo, gebeiztes Eigelb & Pankoknusper 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
Schafsleber Berliner Art, Kartoffelpüree & Salbei Lacaune Schafsleber vom Hofgut Kapellenhof	18

## DESSERTS

Pochierte Reneclaude, gebrannte Haselnüsse & Waldmeister Creme von wild gesammeltem Waldmeister	9
--	---