

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Gänseschmalz & Lavendel-Honig Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Dampfnudel, Blutwurst, Rettich & Birne 3 Stück, mit hausgemachter Blutwurst vom May Schwein	9
Panisses & fermentierter Chiliketchup Ausgebackene Kichererbsen-Schnitten mit hausgemachtem Chiliketchup	9

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete, marinierter Chicoree, Walnuss & Hibiskusblüte Carpaccio von Roter Bete & rotem Chicoree	16
Rindertatar, Meerrettich-Petersiliencreme, Lauch & Limette Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	19
Geflämmtter Saibling, Grapefruit, Garumgellee & Haselnussöl Geflämmtes Filet vom Bachsaibling von der Fischzucht Wetterfeld	19

ZWISCHENDURCH

Maronenschaumsuppe, Birnen, Perlzwiebel & Schmand Cremig leichte Maronenschaumsuppe, Alexandria Birnen v. Obsthof Pape	15
Enten Ravioli, gebratene Shitakepilze & Salbeibutter Geschmorte & Gereifte Keule von Bauer Manns Freilandente	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Kohlrabi, gefüllte Weinblätter, Cashew & Lorbeer Geschmorter "Superschmelz" Kohlrabi von Essers	24
Ricottagnocchi, Spaghettikürbis, Mandelöl & Thymian Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach am Main	25
Geschmorte Ochsenschulter, Pastinake & Federkohl Schulter vom Vogelsberger Fleckvieh & geräuchertes Kartoffelpüree	33
Steinköhler, gezupfte Rosenkohlblätter & Roscoff Zwiebel Confiertes Filet vom Steinköhler, aus Nordsee Stellnetzfisherei	35