

SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Gänseschmalz & Lavendel-Honig Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bunter Blattsalat, Radieschen kresse, grünes Pesto & Parmesan Hausgemachtes Pesto aus verschiedenen Kräutern	10
Rote Bete, mariniertes Chicoree, Walnuss & Hibiskusblüte Carpaccio von Roter Bete & rotem Chicoree	14
Maronenschaumsuppe, Birnen, Perlzwiebel & Schmand Cremig leichte Maronenschaumsuppe, Alexandria Birnen v. Obsthof Pape	12
Rindertatar, Meerrettich-Petersiliencreme, Lauch & Limette Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen	15

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Kohlrabi, gefüllte Weinblätter, Cashew & Lorbeer Geschmorter "Superschmelz" Kohlrabi von Essers	17
Ricottagnocchi, Mandelöl, Spaghettikürbis & Thymianöl Hausgemachte Gnocchi aus frischem Ricotta von L'abbate in Offenbach	17
Forelle, Pastinake, Rosenkohl & Buttermilch-Velouté Eine ganze Forelle von der Fischzucht Wetterfeld	18
Ragout, Kartoffelpüree, Federkohl & Apfel Quittenchutney Geschmortes Ragout aus der Schulter vom Vogelsberger Weideochsen	18

DESSERTS

Quitte, Milchreis & Bergamotte-Joghurtmousse Quitte für 8 Stunden pochiert	9
---	---