

SPEISEN

MO-FR 12:00-14:00

VORSPEISEN

| | |
|---|-----|
| Sauerteigbrot, Gänseschmalz & Lavendel-Honig Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter | 4,5 |
| grüner Blattsalat, Quitte, grünes Pesto & Parmesan Hausgemachtes Pesto aus verschiedenen Kräutern | 11 |
| Kohlrabisalat, Kräuterseitlinge, Limette & Burrata Kräuterseitlinge von der Biopilzzucht Lehr | 15 |
| Grünkohl- Bohnensuppe, Griesnockerl, Schmand & Apfel Cremige Suppe mit Grünkohl und Bohnen von Mahr | 13 |
| Rindertatar, Sauerteigknusper, ferm. Knoblauch, Miso & Senf Tatar aus der Hüfte vom Vogelsberger Weideochsen | 16 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|----|
| Kartoffel Rösti, geschmorter Lauch, Bernaise & Minze Rösti gerieben aus rotschaligen Odenwälder Kartoffeln | 18 |
| Ricotta Gnocchi, Spinat, Salzzitrone & Pecorino Hausgemachte Gnocchi aus frischem Ricotta von L'abbate in Offenbach | 18 |
| Forelle, Topinamburpüree, Grünkohl & Holunderkapern Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil | 19 |
| Kartoffel Gänse Ravioli, geräucherter Kürbis & Kumquat Kartoffel Ravioli gefüllt mit gezupfter Bauer Manns Freilandgans | 19 |

DESSERTS

| | |
|---|---|
| Clementinensorbet, Joghurtparfait & Mandelbaiser Hausgemachte Clementinen Sorbet | 9 |
|---|---|