

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, Gänseschmalz & Lavendel-Honig 4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Dampfnudel, gereiftes Rinderfilet & Petersiliensalsa 11
3 Stück gefüllte, warme Dampfnudeln
- Panisses & fermentierter Chiliketchup 9
Ausgebackene Kichererbsen-Schnitten mit hausgemachtem Chiliketchup

KALTE VORSPEISEN

- Puntarellesalat, Mozzarella, Schmand & Limette 18
Mozzarella von der Käserei L'Abbate in Offenbach
- Rindertatar, Sauerteigknusper, ferm. Knoblauch, Miso & Senf 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Geflämmtter Saibling, Grapefruit, Kimchi & Haselnussöl 19
Geflämmtes Filet vom Bachsaibling von der Fischzucht Wetterfeld

ZWISCHENDURCH

- Grünkohl- Bohnensuppe, Griesnockerl, Schmand & Apfel 15
Cremige Suppe mit Grünkohl und Bohnen von Mahr
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Gänse Ravioli, geräucherter Kürbis, Togarashi & Kumquat 19
Hausgemachte Ravioli, aus gezupftem Flügel von Bauer Manns Freilandgans

HAUPTSPEISEN

- Ricotta Gnocchi, Spinat, Salzzitrone & Pecorino 26
Hausgemachte Gnocchi aus frischem Ricotta von L'Abbate in Offenbach
- Kartoffel Rösti, geschmorter Lauch, Bernaise & Minze 26
Rösti gerieben aus rot schaligen Odenwälder Kartoffeln
- Steinköhler, Topinambur, Federkohl & Holunderkapern 37
Gegrilltes Filet vom Steinköhler, aus nachhaltiger Nordsee Stellnetzfisherei
- May Schwein, geschmorter Chicoree, Cashewkerne & Ingwer 35
rosa gebratener Rücken & Hackspieß vom Biohof May Schwein