

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
Puntarellesalat, Mozzarella, Schmand & Limette Mozzarella von der Käserei L'Abbate in Offenbach	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
---	---