

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, Butter & Lauchasche 4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Schinkenkroketten, Joghurt & Chiliöl 14
5 St. Hausgemachte Kroketten mit Schwein vom Biohof MAY
- Schwarzkohl Tempura, Essigpulver & Gewürzklees 9
Schwarzkohl vom Gemüsehof Theo Bloem

KALTE VORSPEISEN

- Gelbe Bete Gerollt, Grapefruit, Mozzarella & Sake Butter 18
Mozzarella von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach am Main
- Rindertatar, Topinamburchips, Meerrettichcreme & Wagyu Fett 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Geflämmte Forelle, Blutorange, Kimchi & Liebstöckelöl 19
Goldforelle von der Fischzucht Waldeck

ZWISCHENDURCH

- Schwarzwurzelschaumsuppe, Ziegenfrischkäse & Zitrone 15
Schwarzwurzel vom Bio Auehof Reese
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Rinderravioli, süße Zwiebel, Onsen Ei & Wasserkresse 19
Hausgemachte Ravioli mit geschmorter Schulter vom Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Kartoffel Rösti, Grünkohlsprossen, Bernaise & Petersilienpesto 26
Rösti gerieben aus rot schaligen Odenwälder Kartoffeln
- Geschmorter Rettich, Champignons, Birne & Miso 26
Schwarzer & Blauer Rettich vom Bio Auehof Reese
- Skreifilet, Selleriecreme, Grünkohl, grünes Curry 37
Gegrilltes Filet vom Lofoten-Winterkabeljau
- Lacauneschaf, Holunderbeere, Strudel & weiße Karotte 35
Geschmorte Schulter vom Lacaun Schaf, Hofgut Kapellenhof