

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
- Buttermilch-Backhendl & Piniensalz 12
In Polenta ausgebackene Teile aus der Keule von Bauer Manns Freilandhuhn
- Hausgemachter Lardo, Birnen, Walnuss & Honig 12
Hausgemachter Lardo vom Biohof May Schwein

KALTE VORSPEISEN

- Chicoreesalat, Cedrat Zitrone, Cashewkerne & Rapskernöl 18
Bio Chicoree vom Rosenhof
- Rindertatar, Topinamburchips, Meerrettichcreme & Wagyu Fett 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Geflämmte Lachsforelle, Misocreme, Nori & Creme Fraiche Sud 19
Lachsforellenfilet von der Fischzucht Waldeck

ZWISCHENDURCH

- Schwarzwurzelschaumsuppe, Topfenflan & Zitrone 15
Schwarzwurzel vom Bio Auehof Reese
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Schafsrahmbeuschel, Spinat & Serviettenknödel 17
Klassisches Wiener Ragout aus Innereien vom Lacaun Schaf

HAUPTSPEISEN

- Kartoffel Rösti, Grünkohlsprossen, Bernaise & Petersilienpesto 26
Rösti gerieben aus rot schaligen Odenwälder Kartoffeln
- Canneloni mit Ricotta gefüllt, Mönchsbart & Salbeibutter 26
Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach
- Gedämpftes Skreifilet, Cime di Rape, Mandel & XO Sauce 37
Gedämpftes Filet vom Lofoten-Winterkabeljau
- Gefüllte Hühnerbrust, Sellerie, Bärlauch & Haselnüsse 37
Gefüllte & gebratene Brust von Bauer Manns Freilandhühnern