

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Bärlauch & Honig 4,5  
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Gebackener Grüner Spargel, Essigpulver, Minze & Chili Mayo 12  
Grüner Spargel im Tempurateig mit Chili Mayo & Kräutersalat
- Hausgemachter Salami & Lardo 12  
Hausgemachter Lardo vom Biohof May Schwein

## KALTE VORSPEISEN

- Mozzarella, Erbsen-Petersilie Creme, Sellerie & Apfel 18  
Mozzarella von der Käserei "L'Abbate" in Offenbach
- Rindertatar, Liebstöckel, Kräutersaitlinge & Sauerteigknusper 19  
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Adlerfisch Crudo, Taramosalata, Gurke & Holzkohleöl 19  
Nachhaltig gefischter Adlerfisch von Nord Spaniens Atlantikküste

## ZWISCHENDURCH

- Champignonsuppe, gegrillte Morcheln, weiße Zwiebel & Erbse 17  
Gefüllte frische Morcheln & Champignons von der Pilzzucht Löcke
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles 17  
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Ravioli, Bio Ei, Mandelcreme & grüne Curry Sauce 21  
Ravioli gefüllt mit Ragout vom Lacaune Schaf

## HAUPTSPEISEN

- Weißer Spargel, Drillinge, Meerrettich Sauce & Zitrone 26  
Erster Deutscher Spargel, Bioland von Paul Speth
- Canneloni mit Ricotta gefüllt, Spinat, Salbeibutter & Pecorino 26  
Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach
- Forelle, Krustentiere Sauce, Kamillenöl, Brandade & Kohlrabi 35  
Ganze Forelle im Butterfly-Schnitt von der Fischzucht Rameil
- Rosa gebratene Entenbrust, Rote Bete, Flieder & Radiesschen 37  
Brust und Keule von der Ente & hausgemachter Fliederessig