SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

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

KALTE VORSPEISEN

Tomatensalat, Schafsfrischkäse, Fenchel, Erdbeeren & Chilli Roma-, Strauch- und Kirschtomaten von Ackerlei	18
Rindertatar, Liebstöckel, Kräutersaitlinge & Sauerteigknusper Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen	19
Adlerfisch Crudo, Taramosalata, Gurke & Holzkohleöl Nachhaltig gefischter Adlerfisch von Nord Spaniens Atlantikküste	19

ZWISCHENDURCH

Spargelkaltschale, Creme Fraiche, Mandelöl & Holunderblüten Weißer Spargel, Bioland von Paul Speth aus Ingelheim	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Blutwurst, Rhabarberchutney, Shiso & Geräucherter Rahm Hausgemachte Blutwurst vom MAY Schwein mach "Boudin Noir" Rezept	19

HAUPTSPEISEN

Weißer Spargel, Kartoffelpüree, Majoran-Minzvinaigrette Erster Deutscher Spargel, Bioland von Paul Speth	28
Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Erbsen & Bärlauchpesto Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach	26
Forelle, Bärlauch-Spinat, Kimchisauce & Kartoffelkrapfen Ganze, auf Holzkohle gegrillte Forelle von der Fischzucht Rameil	35
Rosa gebratene Entenbrust, Mairübe, Holunderblüte & Birne Brust und Keule von der Ente & hausgemachter Holunderessig	35