

SPEISEN

DI–FR 12:00–14:00

Ausschließlich Kartenzahlung

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter & Lavendelgrün Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Kopfsalat, Spitzkohl, Petersilie, Pesto, Pecorino & Minze Hausgemachte Pesto aus Minze & Petersilie	13
Tomatensalat, Schafsfrischkäse, Fenchel, Erdbeeren & Chilli Roma-, Strauch- und Kirschtomaten von Ackerlei	15
Spargelkaltschale, Creme Fraiche, Mandelöl & Holunderblüten Weißer Spargel, Bioland von Paul Speth aus Ingelheim	13
Rindertatar, Kräuterseitlinge, Liebstöckel & Sauerteigknusper Tatar aus der Hüfte von der Limousin Färse vom Kastanienhof	16

HAUPTSPEISEN

Weißer Spargel, Kartoffelpüree, Minze-Majoran & Vinaigrette Weißer Spargel, Bioland von Paul Speth aus Ingelheim	19
Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Erbsen & Bärlauchpesto Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach	18
Forelle, Bärlauch-Spinat, Kimchisauce & Kartoffelkrapfen Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Schafsbratwurst, Kartoffelpüree, Rauch-Butter & Radieschen Bio Lacaune Schaf vom Kapellenhof in der Wetterau	19

DESSERTS

Rhabarberküchlein, Sauerampfereis, Mandel & Baiser Rhabarber vom Biohof Ackerlei mit hausgemachtem Sauerampfereis	9
--	---

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso

29