

# 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
Sauerteig Cracker, gezupftes Huhn & Kapuzienerkresse Freilandhuhn vom Bauer Mann aus Großzimmern	12

## KALTE VORSPEISEN

Tomatensalat, Schafsfrischkäse, Fenchel, Erdbeeren & Chilli Roma-, Strauch- und Kirschtomaten von Ackerlei	18
Rindertatar, Aschecreme, Bohnenkraut & Sardelle Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	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
Gegrillter Hecht, weißer Spargel, Bernaise & Krapfen "gegrilltes Hechtfilet, geangelt von Julius Hebekker im Rügener Bodden"	35
Rosa gebratener Maibock, Mandelcreme, Kirsche & Mangold "Keule oder Rücken" rosa gebraten, aus Wetterauer Jagd	35