

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, Aschecreme, Bohnenkraut & Sardelle Tatar aus der Hüfte von der Limousin Färse vom Kastanienhof	16

HAUPTSPEISEN

Ausgebackener Grünspargel, Cashewnuss, Joghurt & Curry Grünspargel von Paul Speth aus Ingelheim	18
Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Erbsen & Bärlauchpesto Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach	18
Forelle, weißer Spargel, Hollandaise & Krapfen Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Schafsbratwurst, Kartoffelpüree, Rauch-Butter & Radieschen Bio Lacaune Schaf vom Kapellenhof in der Wetterau	19

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren, Schafsjoghurtsorbet & rosa Pfeffer Beste Erdbeeren vom Obsthof am Steinberg in Nieder-Erlenbach	9
--	---

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso

29