

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter & Lavendelgrün 4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Eingelegter rosa Chicoree, Johannisbeeren & Senfaioli 8
Rosa Chicoree vom Rosenhof
- Sauerteig Cracker, gezupftes Huhn & Kapuzienerkresse 12
Freilandhuhn vom Bauer Mann aus Großzimmern

KALTE VORSPEISEN

- Tomatensalat, Schafsfrischkäse, Fenchel, Erdbeeren & Chilli 18
Roma-, Strauch- und Kirschtomaten von Ackerlei
- Rindertatar, Aschecreme, Bohnenkraut & Sardelle 19
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof
- Adlerfisch Crudo, Taramosalata, Gurke & Holzkohleöl 19
Nachhaltig gefischter Adlerfisch von Nord Spaniens Atlantikküste

ZWISCHENDURCH

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

HAUPTSPEISEN

- Ausgebackener Grünspargel, Cashewnuss, Joghurt & Curry 26
Grünspargel von Paul Speth aus Ingelheim
- Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Erbsen & Bärlauchpesto 26
Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach
- Gegrillter Hecht, weißer Spargel, Bernaise & Krapfen 35
"gegrilltes Hechtfilet, geangelt von Julius Hebekker im Rügener Bodden"
- Rosa gebratener Maibock, Mandelcreme, Kirsche & Mangold 35
"Keule oder Rücken" rosa gebraten, aus Wetterauer Jagd