

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Liebstöckel & Joghurt-Butter Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Eingelegter roter Chicoree, Johannisbeeren & Senfaioli In hausgemachtem Essig eingelegter Chicoree	8
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
Saibling Crudo, Paprikasud, Wassermelone & Kimchi Saibling von der Fischzucht Rameil	19

ZWISCHENDURCH

Gurkenkaltschale, Stachelbeeren, grüne Chili & Holunderblüte Frische Gurken von Ackerlei und selbst gesammelter Holunder	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, & Pickles + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Ganze Artischocke, Joghurt & Lauchasche Eine ganze Artischocke aus der Provence zum Zupfen	19

HAUPTSPEISEN

Ausgebackener Grünspargel, Cashewnuss, Joghurt & Curry Grünspargel von Paul Speth aus Ingelheim	26
Gefüllte Steinchampignons, Ricotta, Erbsen & Bärlauchpesto Ricotta von der Käsemanufaktur L'Abbate in Offenbach	26
Gegrillter Hecht, weißer Spargel, Bernaise & Ringelbete Gegrilltes Hechtfilet, geangelt von Julius Hebekker im Rügener Bodden	35
Rücken vom Limousin Rind, Mandelcreme, Kirsche & Rote Bete Rosa gebratener Rücken von der Limousin Färse vom Kastanienhof	36