

SPEISEN

DI–FR 12:00–14:00

Ausschließlich Kartenzahlung

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Joghurt & Liebstöckel Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bataviasalat, Buschbohnen, Tomaten, Gurke & Minze Sommerlicher Salat, Bataviasalat vom Biolandhof Tollgrün	13
Tomatensalat, Schafsfrischkäse, Fenchel, Erdbeeren & Chilli Roma-, Strauch- und Kirschtomaten von Ackerlei	15
Gurkenkaltschale, Stachelbeeren, grüne Chili & Holunderblüte Gurken vom Biohof Ackerlei, Holunderblüten wild gesammelt	13
Rindertatar, Aschecreme, Bohnenkraut & Meerrettich Tatar aus der Hüfte von der Limousin Färsen vom Kastanienhof	16

HAUPTSPEISEN

Ausgebackener Grünspargel, Cashewnuss, Joghurt & Curry Grünspargel von Paul Speth aus Ingelheim	18
Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	18
Forelle, Spargel, Fenchel, grüne Pflaumen & Hollandaise Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Rehfrikadelle, Kartoffelpüree, Mandeln & Radieschen Frikadelle aus der Schulter vom Wetterauer Rehwild	19

DESSERTS

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

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso

29