

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

|   |     |
|---|-----|
| Sauerteigbrot, Liebstöckel & Joghurt-Butter<br>Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter  | 4,5 |
| Eingelegter roter Chicoree, Johannisbeeren & Senfaioli<br>In hausgemachtem Essig eingelegter Chicoree | 8   |
| Sauerteig Cracker, gezupftes Huhn & Sauerampfer<br>Freilandhuhn vom Bauer Mann aus Großzimmern        | 12  |

## KALTE VORSPEISEN

|  |    |
|--|----|
| Geräucherte Rote Bete, Kirschen, Navetten & Cashewcreme<br>Rote Bete, heiß geräuchert v. Ackerlei & Ockstädter Kirschen  | 18 |
| Rindertatar, Tomatengelee, grünes Curry & Meerrettich<br>Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof | 19 |
| Saibling Crudo, Paprikasud, Wassermelone & Kimchi<br>Saibling von der Fischzucht Rameil                                  | 19 |

## ZWISCHENDURCH

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

## HAUPTSPEISEN

|  |    |
|--|----|
| Ausgebackener Grünspargel, Cashewnuss, Joghurt & Curry<br>Grünspargel von Paul Speth aus Ingelheim                             | 26 |
| Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum<br>Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden           | 26 |
| Gegrillte Meeräsche, Kartoffelpüree, Fenchel & Misoschaum<br>Gegrilltes Meeräschenfilet aus niederländischer Stellnetzfisherei | 35 |
| Rücken vom Limousin Rind, Mandelcreme, Kirsche & Rote Bete<br>Rosa gebratener Rücken von der Limousin Färse vom Kastanienhof   | 36 |