

# 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
Panisse & Chilli Ketchup Hausgemachter Chilli Ketchup aus fermentierten Chillis	8
Guanciale, eingemachter weißer Spargel & Salbei Hausgemachter Schinken vom BioHof May Schwein	12

## KALTE VORSPEISEN

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

## ZWISCHENDURCH

Aprikosen-Karottenkaltschale, Creme Fraiche & Buchweizen Frische Aprikosen vom BioHof Späth in Ingelheim	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Dill Gurken + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Ganze Artischocke, Joghurt & Pilzasche Eine ganze Artischocke aus der Provence zum Zupfen	19

## HAUPTSPEISEN

Zucchiniblüte, Ricotta-Kartoffelfülle, Hollandaise & Basilikum Zucchiniblüte von Horst Krämer aus Oberrad	26
Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	26
Gegrillter Seeteufel, Kartoffelpürée, Fenchel & Misoschaum Seeteufel am Spieß gegrillt, aus nachhaltiger Stellnetzfisherei / Nordsee	36
Dolmas vom Rind, Salatherz, Austernpilze & Kürbiskerne Geschmortes Rind in Weinblätter eingeschlagen	27