

DI-FR 12:00-14:00

29

Ausschließlich Kartenzahlung

SPEI	SEN
------	-----

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso

VORSPEISEN	
Sauerteigbrot & Tagetesbutter Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bataviasalat, Stangenbohnen, Tomaten & Minze Sommerlicher Salat, Bataviasalat vom Biolandhof Tollgrün	13
Grüner Buschbohnensalat, Sesamflan & eingelegte Pimentos Grüne Buschbohnen von Theo Bloem	15
Helle Krautsuppe, Kimchi, Sauerrahm & Chilliöl Hausgemachtes Chilliöl nach Szechuan Art	13
Rindertatar, Tomatengelee, Petersilie & Meerrettich Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	16
HAUPTSPEISEN	
Gerösteter Serviettenknödel, Pfifferlinge, Weintrauben & Shiso Rote Muskattrauben von Klaus Borngässer	18
Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	18
Forelle, Aubergine, Fermentierte Zwetschgen & Zitrone Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Hausgemachte Ravioli, Brokkoli, Karotten & Nussbutter Hausgemachte Ravioli gefüllt mit der Keule vom Simmentaler Fleckvieh	19
DESSERTS	
Brombeersorbet, Haselnuss, Sauerampfer & Baiser Hausgemachtes Brombeersorbet mit geflämmtem Baiser	9