

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Tagetesessig-Butter 4,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Panisse & Chilli Ketchup 8
Hausgemachter Chilli Ketchup aus fermentierten Chillis
- Meeräschen Taramasalata & Sauerteigcracker 9
hausgemachte Taramasalatacreme aus Meeräschen Rogen

KALTE VORSPEISEN

- Grüner Buschbohnsensalat, Sesamflan & Bohnenkrautpesto 18
grüne Buschbohnen von Theo Bloem
- Rindertatar, Tomatengelee, grünes Curry & Meerrettich 19
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof
- Meeräschen Crudo, grüne Tomate, Staudensellerie & Estragon 19
Meeräschenfilet aus Nordsee Stellnetzfangerei gereift in Kombu

ZWISCHENDURCH

- Aprikosen-Karottenkaltschale, Creme Fraiche & Buchweizen 17
Frische Aprikosen vom BioHof Späth in Ingelheim
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Dill Gurken 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Hausgemachte Ravioli, Pfifferlinge, Zuckermais & Nussbutter 24
Ravioli gefüllt mit geschmorter Schulter vom Kastanienhof Limousin Rind

HAUPTSPEISEN

- Zucchiniblüte, Ricotta-Kartoffelfülle, Hollandaise & Basilikum 26
Zucchiniblüte von Horst Krämer aus Oberrad
- Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum 26
Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden
- Gegrillter Saibling, Aubergine, fermentierte Pflaume & Zitrone 35
Saiblingsfilet von der Waldecker Fischzucht gegrillt über Holzkohle
- Filet vom May Schwein, Salatherz, Austernpilze & Kürbiskerne 35
Kurz gebratenes Filet sowie kleiner Hackspieß vom Biohof May Schwein