SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Tagetesessig-Butter Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Panisse & Erdbeer-Gewürzpulver Gewürzpulver aus getrockneter Erdbeere, Nelken & Geräucherter Paprika	8
Meeräschen Taramasalata & Sauerteigcracker Hausgemachte Sauerteigcracker mit gebeiztem Meeräschenrogen	12

KALTE VORSPEISEN

Grüner Buschbohnenalat, Sesamflan & eingelegte Pimentos Grüne Buschbohnen von Theo Bloem	18
Rindertatar, Topinambur, Brösel, Senf, getr. Jakobsmuschel Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	19
Meeräschen Crudo, Ofentomate, Liebstöckel & Salbei Meeräschenfilet aus Nordsee Stellnetzfisherei gereift in Kombu	19

ZWISCHENDURCH

Helle Krautschaumsuppe, Kimchi, Sauerrahm & Chilliöl Hausgemachtes Chilliöl nach Szechuan Art	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Eingelegter Spargel + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Hausgemachte Ravioli, Steinpilze, Zuckermais & Nussbutter Ravioli gefüllt mit Keule von der Limousin Färse vom Kastanienhof	24

HAUPTSPEISEN

Confierter Blumenkohl, Spitzpaprika, Ajo Blanco & Safran Blumenkohl vom Biohof Ackerlei	26
Kartoffelrösti, Kirschtomaten, Kräutersalat & Tomatenschaum Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	26
Gegrillter Saibling, Aubergine, fermentierte Pflaume & Zitrone Saiblingsfilet von der Waldecker Fischzucht gegrillt über Holzkohle	35
Gebratene Entenbrust, Petersilienwurzel & Zuchinispaghetti Kurz gebratene Brust und gegrillte Keule von Bauer Mann's Freilandenten	35