

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

Gebratene Steinpilze, Birnen, Cashewcreme & Schildampfer Steinpilze, gebraten und mariniert	22
Rindertatar, Topinambur, Brösel, Senf, getr. Jakobsmuschel Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	19
Adlerfisch Crudo, Ofentomate, Liebstöckel & Tagetes Adlerfisch aus Nordspanien	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, Pfifferlinge, Zuckermais & Nussbutter Ravioli gefüllt mit gezupftem Entenfleisch von Bauer Manns Freilandente	22

HAUPTSPEISEN

Confierter Blumenkohl, Spitzpaprika, Ajo Blanco & Safran Blumenkohl vom Biohof Ackerlei	26
Kartoffelrösti, Lauchgemüse, Pecorinoschaum & Apfelchutney 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