

SPEISEN

DI-FR 12:00–14:00

Ausschließlich Kartenzahlung

VORSPEISEN

Sauerteigbrot & Tagetes-Essigbutter Täglich gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Bataviasalat, Radicchio, Haselnüsse & Minze Bataviasalat vom Biolandhof Tollgrün	13
Kräuterseitlinge, Birnen, Cashewcreme & Petersilie Gebratene Bio-Kräuterseitlinge von der Pilzzucht Lehr	15
Helle Krautsuppe, Kimchi, Sauerrahm & Chilliöl Hausgemachtes Chilliöl nach Szechuan Art	13
Rindertatar, Topinambur, Brösel, Senf, getr. Jakobsmuschel Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	16

HAUPTSPEISEN

Confierter Blumenkohl, Spitzpaprika, Ajo Blanco & Safran Blumenkohl vom Biohof Ackerlei	18
Kartoffelrösti, Lauchgemüse, Pecorinoschaum & Apfelchutney Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Kartoffeln	18
Forelle, Paprikasauce, Rettich & Fermentierte Zwetschgen Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Geschmortes Perlhuhn, Kartoffelpüree, Quitte & Radicchio Geschmorte Keule von Bauer Manns Perlhuhn	19

DESSERTS

Basilikumsorbet, Physalis, Baiser & Thaibasilikum Hausgemachtes Sorbet aus Basilikum und Boskoop Äpfeln	9
--	---

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso

29