

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot & Lorbeer-Honigbutter Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Kürbistempura, Honig & Michelada Salz Delicia Kürbis vom Biohof Ackerlei	8
Hausgemachte Salami Hausgemachte Salami vom Biohof May Schwein	9

KALTE VORSPEISEN

Gebratene Maitake Pilze, Birnen & Cashewcreme Maitake Pilze gebraten und mariniert	22
Rindertatar, Maronen, Sauerteigknusper & Creme Fraiche Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	19
Adlerfisch Crudo, Kohlrabi, Liebstöckel & Molke Roh marinierter Adlerfisch aus Nordspanien	19

ZWISCHENDURCH

Sauerrahmsuppe, Apfelkren & Rettich Steirische Suppe aus Saurer Sahne, Kümmel & Gemüsebrühe	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Eingelegter Spargel + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Hausgemachte Ravioli, Herbsttrompeten, Lauch & Molkebutter Ravioli gefüllt mit gezupftem Entenfleisch von Bauer Manns Freilandente	22

HAUPTSPEISEN

Selleriecanneloni, Grapefruit, Topfen & Schwarzkohl Gebackener Sellerie vom Biohof Ackerlei	26
Kartoffelrösti, Lauchgemüse, Pecorinoschaum & Apfelchutney Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	26
Heilbuttfilet, Rettich, fermentierte Pflaume & Paprikasud In Nussbutter confiertes Heilbuttfilet aus norwegischer Fjord Fischerei	35
Wildschwein Quitte Raddicchio Petersilienwurzel & Haselnuss Vom Ansitz geschossenes Wetterauer Schwarzwild	35