

SPEISEKARTE

DI–SA 18:00–22:00 / SA–SO 12:00–15:00

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Gänseschmalz & MisoHonig Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Schwarzwurzeltempura, Mohn & Michelada Salz Ausgebackene Schwarzwurzeln vom Bio Zann	8
Gänseleberpâté, Asche Tostada & Chili Quitte Hausgemachte Leberpâté von Bauer Mann's Freilandgänsen	12

KALTE VORSPEISEN

Schafskäse, geschmorter Lauch, Estragon & Walnüsse Schafskäse vom Lacaun Schaf vom Biohofgut Kapellenhof	19
Rindertatar, Maronen, Sauerteigknusper & Creme Fraiche Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	19
Saiblings Crudo, Kohlrabi, Liebstöckel & Molke Geflammtes Saiblingsfilet von der Fischzucht Rameil aus Waldeck	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, Herbstpilze, Spinat & Lardo Ravioli gefüllt mit gezupftem Entenfleisch von Bauer Manns Freilandente	22

HAUPTSPEISEN

Selleriecanneloni, Grapefruit, Topfen & Blattzichorie Gebacken und dünn aufgeschnittener Sellerie vom Biohof Ackerlei	26
Kartoffelrösti, Sprossenkohl, Hollandaise & Kürbiskernpesto Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	26
Zanderfilet, Butternusskürbis, Kamille & Sonnenblumenkerne Auf der Haut gegrillter Zander aus Niederländischer Binnenfischerei	35
Rehkeule, Rotkohl, Schwarznessel & Topinambur Rosa gebratens und gegrillter Spieß aus der Keule vom Taunus Reh	35