

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Butter & Lorbeeröl Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Schwarzwurzeltempura, Mohn & Michelada Salz Ausgebackene Schwarzwurzeln vom Bio Zann	8
Luftgetrockneter Schinkenspeck Hausgemachter Schinkenspeck vom BioHof May Schwein	9

## KALTE VORSPEISEN

Marinierter Kohlrabi, Cashewcreme, Verjus & Estragon Geschmorter und süß sauer marinierter "Superschmelz" kohlrabi	18
Rindertatar, Liebstöckel, Sauerteigknusper & Creme Fraiche Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	19
Geräucherte Forelle, roter Chicoree & Cedrat Zitrone Gezupftes Forellenfilet von der Fischzucht Rameil aus Waldeck	19

## ZWISCHENDURCH

Pastinakenschaumsuppe, Joghurt & Sonnenblumenkerne Pastinaken vom Biohof Ackerlei & Verjus Gel	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Kirschpflaumen + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Hausgemachte Ravioli, Spitzkohl, Lardo & Misobutter Ravioli gefüllt mit gezupfter Keule von Bauer Manns Freilandgans	22

## HAUPTSPEISEN

Malfatti, Spinat, fermentierte Champignons & Limetten Ricotta Spinat Gnocchi "Malfatti" mit Ricotta von der Käserei L'Abbate	26
Kartoffelrösti, Sprossenkohl, Hollandaise & Kürbiskernpesto Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden	26
Skreifilet, Pak Choi, Rauchmajo & Molke Skrei aus Isländischer Langleinenfischerei & Pak Choi von Gärtnerei Wong	34
Schweinebauch, Grünkohl & Sellerie-Meerrettichpüree Gebratener Schweinebauch und Fenchelbratwurst vom May Schwein	31