

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

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

## KALTE VORSPEISEN

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

## ZWISCHENDURCH

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

## HAUPTSPEISEN

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