

MITTAGSKARTE

DI-FR 12:00-14:00

Ausschließlich Kartenzahlung

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter, Miso-Honig & Pollen Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	4,5
Wintersalat, Sauerampfer, Liebstöckel, Cedra & Croutons Gemischte Wintersalate vom Biohof Ackerlei	13
Marinierter Kohlrabi, Cashewcreme, Verjus & Estragon Geschmorter und süß-sauer marinierter "Superschmelz" Kohlrabi	17
Topinamburschaumsuppe, confierte Shiitakepilze & Apfel Topinambur vom Biolandhof am Hasselbach	13
Rindertatar, Misocreme, Gelbwurzbrösel & Bio Eigelb Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färsse vom Kastanienhof	16

HAUPTSPEISEN

Malfatti, Spinat, fermentierte Champignons & Limetten Ricotta Spinat Gnocchi "Malfatti" mit Ricotta von der Käserei L'Abbate	18
Kartoffelrösti, Spitzkraut, Radieschen & Hollandaise Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Kartoffeln	18
Forelle, Lauchgemüse, Senfkohl & Bärlauch Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil	19
Coq au Vin, Kartoffelpüree, Meerrettich & Senfblatt In Weißwein geschmorte Keule vom Freilandkapaun vom Bauer Mann	19

DESSERTS

Rhabarbersorbet, Sauerampfer, Grießpudding & Mandelkrokant Hausgemachtes Sorbet von Rhabarber & Sauerampfer	9
--	---

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso	29
---------------------------------------	-----------