

# SPEISEKARTE

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

## HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot, Butter, Misohonig & Honigpollen 4,5  
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter
- Karottentempura, Michelada Salz, Kümmel & Honig 8  
Ausgebackene Karotten vom Biohof Ackerlei
- Schinkenkroketten, Liebstöckelcreme & Brunnenkresse 12  
Hausgemachter Schinkenkroketten vom BioHof May Schwein

## KALTE VORSPEISEN

- Marinierter Kohlrabi, Cashewcreme, Verjus & Estragon 18  
Geschmorter und süß sauer marinierter "Superschmelz" kohlrabi
- Rindertatar, Misocreme, Gelbwurzbrösel & Bio Eigelb 19  
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof
- Geräucherte Lachsforelle, Gurke, Holunderblüte & Molke 19  
Kalt geräuchertes & geblähtes Lachsforellenfilet, Fischzucht Rameil

## ZWISCHENDURCH

- Topinamburschaumsuppe, confierte Shiitakepilze & Apfel 17  
Topinambur vom Biohof Thea Bloem & Verjus eingelegte Apfel
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Castelfranco 17  
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Gebratene Blutwurst, Geschmorte Karotten, Senf & Shiso 19  
Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir-Rezept vom MAY Schwein

## HAUPTSPEISEN

- Malfatti, Spinat, fermentierte Champignons & Limetten 26  
Ricotta Spinat Gnocchi "Malfatti" mit Ricotta von der Käserei L'Abbate
- Kartoffelrösti, Spitzkraut, Radieschen & Hollandaise 26  
Kartoffelrösti, gerieben aus Odenwälder Festkochenden
- Hechtfilet, Mönchsbart, Krapfen & Bärlauch 34  
Gegrilltes Filet vom Hecht aus Niederländischer Binnenfischerei
- Gefüllte Brust vom Kapaun, Haselnüsse, Mangold & Meerrettich 36  
Gefüllte Brust und Geschmorte Flügel von Bauer Manns Freiland-Kapaun