

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
- Austernpilztempura, koreanische Chili & Dill 9
Ausgebackene Austernpilze von der Pilzzucht Lehr
- Kaiserstück, Schnittlauch, Zitrone & Honig 9
Ausgebackenes Kaiserstück vom Adlerfrisch aus ASC Fischerei in N. Spanien

KALTE VORSPEISEN

- Grüner Spargel, Sauerteigknusper, Vinaigrette & Kerbel 19
Grüner Spargel von Paul Speth aus Ingelheim
- Rindertatar, Misocreame, Gelbwurzbrösel & Bio Eigelb 19
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof
- Ceviche vom Adlerfisch, Cashew, Tomate & Apfel 19
Adlerfisch aus ASC Fischerei in Nord Spanien

ZWISCHENDURCH

- Linsen-Kräuterschaumsuppe, Shiitakepilze & Joghurt 17
Gelbe Linsen, Petersilie, Liebstöckel & Frühlingszwiebel
- Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel & Chicoree 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen
- Ravioli, Cime di Rapa, eingelegte Magnolien & Molkeschaum 24
Hausgemachte Ravioli aus der confierten Schulter vom Bio Lacaune-Schaf

HAUPTSPEISEN

- Malfatti, Spinat, fermentierte Champignons & Limetten 26
Ricotta Spinat Gnocchi "Malfatti" mit Ricotta von der Käserei L'Abbate
- Spargel, geräucherte Drillinge, Gänseschinken & Bärlauch 28
Weißer Spargel 1A Paul Speth, Ingelheim & hausgemachter Gänseschinken
- Lachsforelle, Bärlauchkimchi, Kohlrabi, Erbsen & Bronzefenchel 34
Gegrilltes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Rameil in Waldeck
- Rehwild, confierte Navetten, Raps & Wacholderhonig 34
Rosa gebraten & Spieß vom Rehwild, geschossen vom Ansitz in d. Wetterau