

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Butter & Eingelegte Fichtensprossen Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	5,5
Junges Gemüse, roh, eingelegt & Liebstöckelcreme Fermentiertes, in Essig eingelegtes und rohes Gemüse von Ackerlei	10
Hausgemachte Fenchelsalami Hausgemachte Fenchelsalami vom Biohof MAY Schwein	9

KALTE VORSPEISEN

Weißer Spargel, süße Mandeln, Holunder & Schnittlauchblüte Weißer Spargel 1A von Paul Speth aus Ingelheim	20
Rindertatar, Grüne Soße Crème, Eigelb & Petersilienbrösel Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	21
Ceviche vom Adlerfisch, Cashew, Tomate & Apfel Adlerfisch aus ASC Fischerei in Nord Spanien	21

ZWISCHENDURCH

Erbsen - Gurkenkaltschale & Joghurt Klassische, kalte sommerliche Suppe mit eingelegten Gurkenkugeln	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, Chicoree & Lauch + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Ravioli, Cime di Rapa, Akazienblütensoße & Rosinen Hausgemachte Ravioli aus der confierten Schulter vom Bio Lacaune-Schaf	24

HAUPTSPEISEN

Malfatti, Spinat, fermentierte Champignons & Limetten Ricotta Spinat Gnocchi "Malfatti" mit Ricotta von der Käserei L'Abbate	26
Grünspargeltempura, grüne Currycreme, Kosho & Kräutersalat Grüner Spargel von Paul Speth aus Ingelheim	27
Lachsforelle, Bärlauchkimchi, Kohlrabi & Erbsen Gegrilltes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Rameil	34
Rehwild, confierte Navetten, Raps & Wacholderhonig Rosa gebraten & Spieß vom Rehwild, geschossen vom Ansitz in d. Wetterau	34