

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, Butter, Tomatenöl & Gochugaru 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

Rote Bete, Rübchen, Herzkirschen & Kürbiskerne Rote Bete im Ofen geschmort vom Biohof Ackerlei	20
Rindertatar, Garum-Mayonnaise, Sauerteigcrunch & Petersilie Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	21
Lachsforelle, Gurkensud, Taramasalata, Liebstöckel & Basilikum Sanft geräucherte Lachsforelle von der Fischzucht Rameil aus Waldeck	21

ZWISCHENDURCH

Erbsen - Gurkenkaltschale & Joghurt Klassische, kalte sommerliche Suppe mit eingelegten Gurkenkugeln	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, gelbe Bohne & Dill + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Ravioli, Wasserspinat, Bio Eigelb & Champignonsauce Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Freilandhuhn vom Bauer Mann	24

HAUPTSPEISEN

Zuchiniblüte, grüne Pfeffer-Hollondaise & Zuchinispaghetti Zuchiniblüten von Gisela Wong aus Oberrad, gefüllt mit Ricotta & Kartoffel	26
Patisson Sommerkürbis, Pfifferlinge, Kartoffelsauce & Bio Ei Gelbe Patisson Sommerkürbisse von der Gärtnerei Wong in Oberrad	27
Meeräsche, Spitzkohl, Stachelbeeren & Brandade Meeräsche aus Stellnetzfisherei in der Niederlande	34
May Schwein, Tomaten, Estragon & Fenchel Rosa gebratenes & Chorizo vom May Schwein / BioHof May	34