

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Lauch Asche Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	5,5
Panisse & Erdbeer-Gewürzpulver Ausgebackene Kichererbsen-Panisse nach Rezept der Provence	9
Guanciale, Wassermelone & Schwarze Johannisbeeren Hausgemachter Guanciale aus der Wange Biohof MAY Schwein	12

KALTE VORSPEISEN

Kirschtomaten, Pfifferlinge, Tomatenwasser & Chilli-Öl Kirschtomaten vom Biohof Ackerlei aus Bruchköbel	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

Karotten-Melonenkaltschale, Tagetes, Shiitake & Kosho Kalte sommerliche Suppe mit eingelegten Melonenkugeln	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, gelbe Bohne & Dill + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Gebratene Blutwurst, Pattisson Kürbis, Mirabellen & Zwiebel Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir-Rezept vom MAY-Schwein	19

HAUPTSPEISEN

Zuchiniblüte, grüne Pfeffer-Hollondaise & Zuchinispaghetti Zuchiniblüten von Gisela Wong aus Oberrad, gefüllt mit Ricotta & Kartoffel	26
Wasserspinat, Aubergine, Sonnenblumenkerne & Miso Wasserspinat aus Oberrad von der Gärtnerei Wong	26
Seeteufel, wilder Brokkoli, Fenchelsalat & Brandade Seeteufel gegrillt und in Butter confiert	35
Freilandente, Kirschen, Junge Bete, Mandel & Weinblätter Rosa gebratene Brust und Dolma von Bauer Manns Freilandenten	35