MITTAGSKARTE

DI–FR 12:00–14:00

Ausschließlich Kartenzahlung

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Aufgeschlagene Butter & Gewürzklee 5,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter-Mühle

Blattsalat, Radicchio, Meerrettich & Dukkah 13
Gemischte Salate vom Biohof Ackerlei, Dukkah mit Mandeln & Kürbiskernen

Kirschtomaten, Rote Bete, Walnuss & Dill 13
Kirschtomaten vom Biohof Ackerlei aus Bruchköbel

Kartoffelschaumsuppe, Perlzwiebel, Crispy Chilli-Öl &Frühlauch 13
Leichte Kartoffelschaumsuppe von Odenwälder Rotschaligen

Rindertatar, Kartoffelmayonnaise, Cashew & Mirabellensenf 18
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Steinchampignons, Ricottafülle & Butternusskürbis 18
Geschmorte Bio-Steinchampignons von der Pilzzucht Mijiko

Kartoffelrösti, Rosenkohl, Liebstöckelcreme & Rauchbernaise 18
Odenwälder festkochende Kartoffeln, gerieben und ausgebacken

Forelle, Blumenkohl, Blumenkohlcreme & Gewürzklee 19
Eine ganze Forelle von der Fischzucht Rameil

Hühnerkeule, Dinkelreisrisotto, Schwarzkohl & Pecorino 19
Confierte Keule von Bauer Manns Freilandhühnern

DESSERTS

Pochierte Quitte, Sorbet, Joghurt & Buchweizen 9
Quitten vom BioHof Hasselbach

Mittagsmenu 2 Gänge + Espresso 29

Mittagsmenu 2 Gänge + Affogato 35