

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter & Gewürzkleesauce Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter	5,5
Gebratenes Brioche, Pancetta & Feigen Hausgemachte Pancetta aus dem Bauch vom Biohof MAY Schwein	11
Delicata Kürbis Tempura, Chili & Honig Im Tempuranteig gebackener Kürbis mit Nori Alge und Chili Salz	12

KALTE VORSPEISEN

Kirschtomaten, Rote Bete, Walnuss & Dill Kirschtomaten von Frau Wong aus Oberrad	20
Rindertatar, Kartoffel-Mayonnaise, Cashew & Mirabellensenf Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof	21
Lachsforelle, Spitzpaprika, Meerrettich & Muskattrauben Sanft geräucherte Lachsforelle von der Fischzucht Rameil aus Waldeck	21

ZWISCHENDURCH

Kartoffelschaumsuppe, Perlzwiebel, Crispy Chilli-Öl & Frühlingslauch Leichte Kartoffelschaumsuppe von Odenwälder Rotschaligen	17
Gegrilltes Knochenmark, Sauerteigwaffel, gelbe Bohne & Dill + 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen	17
Ravioli, gegrillter Mais, Champignons & Onsen Ei Hausgemachte Ravioli mit gezupfter Ente vom Bauer Mann	19

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Steinchampignons, Ricotta-Fülle & Butternusskürbis Geschmorte Bio-Steinchampignons von der Pilzzucht Mijiko	26
Aubergine, Pfifferlinge, Sonnenblumenkerne & Mole Mole gekocht aus gegrillter Auberginenschale & Kreuzkümmel	26
Seeteufel, Wasserspinat, Shishito-Paprika & Kichererbsenpüree Seeteufel gegrillt & in Butter Confiert mit wildem Brokkoli	35
Lacaune Schaf, Blumenkohl & Blumenkohl Cous Cous Lacaune-Schaf vom Kapellenhof – confiert und als Bratwurst	35