SPEISEKARTE

DI–SA 18:00–22:00 / SA–SO 12:00–15:00

HAPPEN ZUM TEILEN

Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter & Gewürzklee 5,5
Täglich frisch gebacken, 36 Stunden Teigruhe, Demeter

Gebratenes Brioche, Pancetta & Feigen 11
Hausgemachter Pancetta aus dem Bauch vom Biohof MAY Schwein

Hokkaido Kürbis Tempura, Chili & Honig 12
Im Tempurateig gebackener Kürbis mit Nori Alge und Chili Salz

KALTE VORSPEISEN

Kirschtomaten, Rote Bete, Walnuss & Dill 20
Kirschtomaten von Frau Wong aus Oberrad

Rindertatar, Kartoffel-Mayonnaise, Cashew & Zwetschgensenf 21
Handgeschnittenes Tatar von der Limousin Färse vom Kastanienhof

Lachsforelle, Schwarzwurzel, schwarzer Rettich & Molkesauce 21
Sanft geräucherte Lachsforelle von der Fischzucht Rameil aus Waldeck

ZWISCHENDURCH

Kartoffelschaumsuppe, Perlzwiebel & Crispy Chilli-Öl 17
Leichte Kartoffelschaumsuppe von Odenwälder Rotschaligen

Gegrilltes Knochenmark, Focaccia, Apfelsalat & Dill 17
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

Ravioli, Schwarzkohl, Kandierte Maronen & Onsen-Ei 19
Hausgemachte Ravioli mit gezupftem Huhn vom Bauer Mann

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Steinchampignons, Ricottafülle & Butternusskürbis 26
Geschmorte Bio-Steinchampignons von der Pilzzucht Mijiko

Kartoffelrösti, Rosenkohl, Liebstöckelcreme & Rauchbernaise 26
Odenwälder festkochende Kartoffeln, gerieben und ausgebacken

Scholle, Miesmuscheln, Blumenkohl & Kailan 35
Langleinen geangelte Scholle aus der Nordsee

Gefüllte Hühnerbrust, Haselnuss, Dinkelreis & Topinambur 35
Unter der Haut gefüllte Brust vom Freilandhahn, Bauer Mann