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

Miesmuscheln, Focaccia & grüner Pfeffer 11
In Essig eingelegte Miesmuscheln und hausgemachtes Focaccia

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

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete, Roscoff Zwiebel, Sauerkirschsoße & Cashew 20
Im Ofen geschmorte Rote Bete vom Biohof Ackerlei

Rindertatar, Kartoffe, Pecorino, Walnuss & 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

Petersilienwurzelsuppe, Suppen-pilzknödel & Estragonessig 17
Petersilienwurzel vom BioHof Ackerlei, Kräutersaitlinge & Shiitakepilze

Gegrilltes Knochenmark, Focaccia, Apfelsalat & Kerbel 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

Steinköhler, Miesmuscheln, Blumenkohl & Mini Pak Choi 35
Langleinen geangelter Steinköhler aus der Nordsee

Simmentaler Rind, Pastinakencreme, Senf & Chicoréesalat 35
Rosa gebratenes Hüftsteak & gegrillter Hackspieß vom Simment. Fleckvieh