

SPEISEKARTE

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

HAPPEN ZUM TEILEN

- Sauerteigbrot & Lavendel-Essig Butter 4,5
Täglich frisch gebacken, 18 Stunden Teigruhe, Demeter
- Spieß vom Lacaune Schaf & Bärlauch Aioli 12
Lacaune Schaf vom Biohofgut Kapellenhof
- Grünspargel Tempura & Hausgemachter Chili Ketchup 11
Erste Grünspargel aus dem hessischen Ried

KALTE VORSPEISEN

- Kräuterseitlinge, Mozzarella, Majoran & Salzzitrone 16
Marinierter Mozzarella von der Käsefabrik L'Abbate in Offenbach
- Rindertatar, Honig-Senf Mayo, Schnittlauch & Laugenbrösel 19
Handgeschnittenes Tatar vom Vogelsberger Weideochsen
- Seehecht-Ceviche, Gegrillter Lauch, Leche de Tigre & Petersilie 17
Seehechtfilet aus nachhaltiger Stellnetzfisherei in Dänemark

ZWISCHENDURCH

- Spargelcrèmesuppe, Crème Fraîche, Spargel & Clementinenöl 15
Crème Fraîche von der Schrozberger Molkerei, Spargel aus Bürstadt
- Blutwurst, Schwarzkohl & Apfel-Hopfencreme 16
Hausgemachte Blutwurst nach Boudin Noir Rezept vom Mayschwein
- Gegrilltes Knochenmark, Kräuterwaffel, Basilikum & Mornay 15
+ 15 Zubereitungszeit; Knochenmark vom Vogelsberger Weideochsen

HAUPTSPEISEN

- Ricottacannelloni, Bärlauch, Spinat & Kamillenbutter 26
Ricotta von der L'Abbate in Offenbach am Main
- Stangen Spargel, Kartoffelcreme & Geräucherte Hollandaise 29
Weißer 1er Stangen Spargel aus Bürstadt
- Lacaune Schaf, Mangold, B`stilla & grüne Pfeffersauce 36
Rosa gebratene Keule vom Lacaune Schaf vom Biohofgut Kapellenhof
- Confierter Saibling, Taschenkrebs, Selleriecrème & Fischjus 34
Confiertes Filet vom Saibling von der Fischzucht Wetterfeld