

MITTAGSTISCH (12:00–14:00)

Sauerteigbrot, Butter & Mellissensalz täglich frisch gebacken, mindestens 18 Stunden Teigruhe aus BioWeizen und BioDinkel	3,5
Salatherzen, Holunderblütenvinaigrette, Rhabarber & Kürbiskerne Holunderblütenöl aus eigener Herstellung	8
Erbsen-Buttermilchkaltschale, Schafskäse & Bärlauchöl Eiskalte erfrischende Suppe & Bad Vilber Bärlauch	9
Schweinskopfsülze, Estragonaioli, Spargelsalat & Radieschen Vogelsberger Landschwein eingesetzt ohne zusätzliches Aspik	9,5
Ricotta-Bärlauchgnocchi, Gewürzkleesauce, Fenchelsalat & Mandel Weißweinsauce gewürzt mit deutschem Schabziger-Gewürzkleesauce	13
Grüenspargel aus Bürstadt, cremige Polenta, Sauerampfer & Cassis Vinaigrette hergestellt aus mit Cassis-Holz aromatisiertem Öl	15
Freilandhuhn, Steinchampignons, Erbsen & Schnittlauchöl Geschmorte Keule von Bauer Manns edlen Freilandhühnern	15,5
Lachsforellenfilet, Blumenkohlcreme, goldene Rosinen & Melisse Lachsforellen von Kevin Pommerenke aus Wetterfeld	14,5
Buttermilchschaum, Rhabarber, Waldmeister & Nussgranola wild gepflückter Waldmeister getrocknet als süße Knusperchips	7

HAUSGEMACHTE KUCHEN (ab 12:00)

Rhababertarte	4
Joghurt-Zitronentarte	4