



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS PORTION | €

HESSISCHES BÄRLAUCHSÜPPCHEN.

GARTENGRÜN | CROÛTONS | KÜRBISKERNE 7,00
Hessian wild garlic soup | garden greens | croûtons | pumpkin seeds

VORNEWEG/STARTERS PORTION | €

FRISCH GEZUPFTE FRÜHLINGSSALATE.

RADIESCHEN | COUSCOUS | ZIEGENKÄSE 8,00
BALSAMICO-PFEFFER-DRESSING
Spring lettuce | radishes | couscous | soft goat's cheese
dressing of white balsamic vinegar and black pepper

CHICKEN WINGS MIT HONIG GLASUR.

WEISSER SESAM | GRÜNE SCHLOTEN | BLAUSCHIMMELKÄSETUNKE 12,00
Honey glazed chicken wings | white sesame seeds | green onions
blue cheese and sour cream dip

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES PORTION | €

VEGANES RAGÙ ALLA BOLOGNESE. 14,00

FRISCHE ORECCHIETTE | BÄRLAUCH-ÖL | ERBSENKRESSE
Vegan ragù alla bolognese | orecchiette pasta | wild garlic oil | green pea cress

RUMPSTEAK & GEMÜSEFRITTEN. 27,00

SCHARFE TOMATENBUTTER | SCHWARZER SCHROTPFEFFER
SERVIERT MIT EINER SCHALE FRISCHER FRÜHLINGSSALATE
Rump steak & veggie fries | spicy tomato butter | crushed black pepper
served with a portion of freshly plucked spring lettuce

NACHSPEISEN/DESSERT PORTION | €

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA. 6,00

RHABARBERKOMPOTT | HASELNUSSKROKANT
Homemade panna cotta | rhubarb compote | hazelnut brittle