

## VORSPEISEN

<b>Büffel-Mozzarella</b>	12,50€
Buntes Tomaten-Tatar / Balsamico-Kaviar / Basilikum-Pesto	
<b>Dreierlei pikante Panna Cotta</b>	9,50€
Parmesan / Ricotta / Ziegenkäse Erdbeer-Topping / karamellisierte Tomaten / Brot	
<b>Tatar vom Wiesen-Kalb</b>	15,50€
gebeiztes Bio-Ei vom „Hof Stroh“ / Störkaviar / Bauernbrot / Wildkräutersalat	
<b>Thunfisch-Trilogie</b>	19,50€
Tatar / Rosa gebraten / Sashimi Avocado / Asia Salat / Wasabi-Creme/ Soya-Sauce	
<b>Möhren-Zitronengras Creme Suppe</b>	8,50€
Kokosmilch / Garnele	
<b>Ingwer-Brühe</b>	8,50€
Frühlingsgemüse / Filetstreifen vom Weiderind / Sternanis / Litschi	
<b>Knackiger Sommersalat</b>	7,50€
Granatapfelkerne / Sprossen / geröstete Kerne / Traubenkern-Dressing mit gebratenen Garnelen (Hauptgang) 16,50€ mit Streifen vom Rinderfilet (Hauptgang) 17,50€	
<b>Senckenbergs Caesar Salat</b>	9,50€
Romanasalat, Tomaten, Parmesan und Croutons mit gebratenen Garnelen 17,50€ mit Streifen vom Rinderfilet 18,50€	

## HAUPTSPEISEN

<b>Handgemachte Strozzapreti</b> Ofentomaten / Rucola / Feta	12,50€
<b>Hausgemachte Ricotta-Gnocchi</b> Grüner Spargel / geschmolzene Tomaten / Limonen-Öl / Parmesan	15,50€
<b>Spieße vom Vogelsberger Wagyu</b> Knusprige Süßkartoffel-Würfel / Ofengemüse / Chimichurri	26,50€
<b>Filet vom Weiderind 180g oder 250g</b> Marktgemüse / Kräuter-Kartoffel Püree / Rotwein-Jus	29,50€ / 39,50€
<b>Wiener Schnitzel vom Wiesen-Kalb</b> Marktgemüse / Kräuter-Kartoffel Püree / Rotwein-Jus	24,50€

## FISCHEMPFEHLUNG

Weil Fisch frisch sein muss, haben wir täglich wechselnde Fischempfehlungen

## DESSERT

<b>Holunder-Quarkmousse</b> Frisch marinierte Erdbeere /Minze	7,50€
<b>Cafe Gourmet</b> Kuchen / Sorbet / Crème Brûlée	10,50€
<b>Käse-Variation</b> Trauben / Schwarz Kirsch-Marmelade / Brotkörbchen	11,50€