

Chefstable

by martino KITCHEN

Start

Handkäs Tatar vegi

Schwarzbrot. Schmandmousse. Gurkengel
14€

-

Roh mariniertes hessisches Rinderrücken

Frankfurter Öl. Kartoffelchips
16€

-

Freiland Ei

zweierlei Blumenkohl. Gewürzbrot
14€

Zwischendurch

Handgemachte Pasta

Pfifferlinge
14€

-

Wiesbadener bunte Tomaten vegan

geröstetes Bauernbrot. gebratener grüner Spargel aus Mainz- Finthen
14€

Hauptgang

Freiland Poularde

Aubergine aus dem Rauch. geschmorte Paprika. Zucchini. Strudelteig
(Gemüse aus Wiesbaden, Orangerie am Aukamm)
26€

-

Taunus Forelle

Pfifferlinge. Grüne Sauce. Risotto (mein Regio Korn aus Bayern)
25€

-

Entrecôte vom Vogelsberger Weideochse

(Rinderbauer Schäfer, Freiland Haltung)
Mais. gebratener Spinat. confierte Kartoffelstäbe
36€

Süßes

Bio Schmand Küchlein

Sommerbeeren. Aprikosensorbet (Aprikosen aus Mainz- Finthen)
9€

-

Hausgemachtes Sorbet

nach Saison
3€ (pro Nocke)



Wir akzeptieren Zahlungen per EC- Karte und Barzahlungen