

SPEISEKARTE

*Wir kochen mit Produkten von hier.
Und mit denen, die wir bewusst dazu wählen.*

*Nicht alles wächst vor der Tür.
Aber alles ist ausgesucht.*

*Und am Ende muss
es stimmen.*

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND
ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI
UNSEREM SERVICE.

VORSPEISEN

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

16,50 €

Pochierte Lachsforelle

alten Tomatensorten. Zitrone. Piment
d'Espelette.

14,90 €

Wildkräutersalat

handgeschöpfter Schafskäse. Himbeere.
Weizenperlen.

13,50 €

SUPPEN

Gazpacho

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

9,90 €

Kräuterschaumsuppe

Lachsforelle. Reisperlen. Schnittlauch.

12,50 €

Rinderkraftbrühe

Petersilie. Karotte.

9,50 €

Rinderkraftbrühe mit Praline vom Weiderind

Petersilie. Karotte.

13,00 €

HAUPTGERICHTE

Scholle

Kapernbutter. Speck. Broccolini. neue
Kartoffeln.

32,50 €

Zweierlei vom Kalb

Morcheljus. Kohlrabi. Tagliatelle.

38,90 €

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak

rotes Curry. Zuckerschoten. Süßkartoffel.

34,90 €

Duett vom Schwarzfederhuhn

fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

29,50 €

7 Dining Hessische Rippchen

Senf. Rahmsauerkraut. Kartoffeln.

28,50 €

ZUM SCHLUSS

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.

10,50 €

Johannisbeersorbet

Muth Likör. Baiser. Butterstreusel.

8,50 €

Sorbet von dunkler Schokolade

Kaffee. Tonkabohne. Karamell.

8,90 €

Handverlesene Käsesorten aus der Region

Brot. Tomatensenf. Trauben.

13,90 €

SIGNATURMENÜ 4 GANG · 79 €

Klassisch.

bis 20:00 Uhr bestellbar.

7 Dining Grüne Soße

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

Gazpacho

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

Schwarzfederhuhn

Fermentierte Zitrone. Spargel. Risotto.

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.

SPEISEKARTE

VEGETARISCH. VEGAN.

Wir kochen auch ohne Fleisch.

Und wir können auch ohne Tierisches ⑤.

Nicht aus Verzicht.

Sondern aus Überzeugung.

Was bleibt,

ist genug.

VORSPEISEN

7 Dining Grüne Soße

Radieschen. Ei. Kartoffel.

11,50 €

Ochsenherztomate ⑤

Gurke. Zitrone. Piment d'Espelette.

10,90 €

Wildkräutersalat ⑤

handgeschöpfter Schafskäse (gebackene
Kichererbsen). Himbeere. Weizenperlen.

13,50 €

SUPPE

Gazpacho ⑤

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

9,90 €

Kräuterschaumsuppe ⑤

Rettich. Reisperlen. Schnittlauch.

9,50 €

Pilzkraftbrühe ⑤

Petersilie. Karotte.

9,50 €

Pilzkraftbrühe ⑤

Praline vom Austernseitling. Petersilie.

Karotte.

13 €

HAUPTGERICHTE

Galette von roten Linsen ⑤

Kirschtomaten. Broccolini. neue Kartoffeln.
22,50 €

Kräuterseitling ⑤

Portweinjus. Kohlrabi. Tagliatelle.
24,90 €

Zitronengras -Tofu ⑤

rotes Curry. Zuckerschoten. Süßkartoffel.
20,50 €

Gebackene Aubergine ⑤

fermentierte Zitrone. Erbsen. Risotto.
23,90 €

Stundenei

Senf. Rahmsauerkraut. Kartoffel.
21,90 €

ZUM SCHLUSS

Rhabarber ⑤

Blütenhonig (Ahornsirup). Ingwer. Haselnuss.
10,50 €

Johannisbeersorbet ⑤

Muth Likör. Baiser. (Limette). Streusel.
8,50 €

Sorbet von dunkler Schokolade ⑤

Kaffee. Tonkabohne. Karamell.
8.90 €

Handverlesene Käsesorten aus der Region

Brot. Tomatensenf. Trauben.
13,90 €

SIGNATURMENÜ 4 GANG · 69 €

Vegetarisch.

bis 20:00 Uhr bestellbar

7 Dining Grüne Soße

Ei. Radieschen. Kartoffel.

Gazpacho

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

Aubergine

Fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.