

7 DINING

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.

7 DINING

VORSPEISEN

7 Dining Grüne Sauce

Kalbstatar. Ei. Kartoffel.

16,50 €

Pochierte Lachsforelle

Lauwarmer Spargelsalat. Tomate. Zitrone.

14,90 €

Wildkräutersalat

handgeschöpfter Schafskäse. Himbeeren.

Weizenperlen.

13,55 €

7 DINING

Gazpacho

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

9,90 €

Cremesuppe vom Spargel

Lachsforelle. Reisperlen. Schnittlauch.

12,50 €

Rinderkraftbrühe

Petersilie. Karotte.

9,50 €

Rinderkraftbrühe mit Praline vom Weiderind

Petersilie. Karotte.

13,00 €

7 DINING

HAUPTGERICHTE

Scholle

Kapernbutter. Speck. Spargel. neue Kartoffeln.

32,50 €

Zweierlei vom Kalb

Morcheljus. Kohlrabi. Tagliatelle.

38,90 €

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak

rotes Curry. Zuckerschoten. Süßkartoffel.

34,90 €

Duett vom Huhn

fermentierte Zitrone. Erbse. Risotto.

29,50 €

7 Dining Hessische Rippchen

Senf. Rahmsauerkraut. Kartoffel.

28,50 €

7 DINING

ZUM SCHLUSS

Erdbeere

handgeschöpfter Joghurt. Holunderblüte.
Sonnenblumenkerne.

10,90 €

Rhabarber

Blütenhonig. Ingwer. Haselnuss.

10,50 €

Johannisbeersorbet

Muth Likör. Baiser. Butterstreusel.

8,50 €

Sorbet von dunkler Schokolade

Kaffee. Tonkabohne. Karamell.

8,90 €

Auswahl aus dem Odenwälder Käsekeller

Brot. Tomatensenf. Trauben.

13,90 €

7 DINING

SPEISEKARTE

VEGETARISCH. VEGAN.

*Wir kochen auch ohne Fleisch.
Und wir können auch ohne Tierisches (V).*

*Nicht aus Verzicht.
Sondern aus Überzeugung*

*Was bleibt,
ist genug*

7 DINING

VORSPEISEN

7 Dining Grüne Sauce

Radieschen. Ei. Kartoffel.

16 €

Ochsenherztomate ⑤

Spargelsalat. Tomate. Zitrone.

17 €

Wildkräutersalat ⑤

handgeschöpfter Schafskäse (gebackene
Kichererbsen). Himbeere. Weizenperlen.

16 €

7 DINING

Gazpacho ⑤

Tomate. Pinienkerne. Basilikum.

9 €

Cremesuppe vom Spargel ⑤

Spargelspitzen. Reisperlen. Schnittlauch.

10 €

Pilzkraftbrühe ⑤

Praline vom Austernsaibling. Petersilie. Karotte.

10 €

7 DINING

HAUPTGERICHTE

Galette von roten Linsen ⑤

Kirschtomaten. Spargel. neue Kartoffeln.

24 €

Kräuterseitling ⑤

Morcheljus. Kohlrabi. Tagliatelle.

28 €

Zitronengras-Tofu ⑤

rotes Curry. Zuckerschoten. Süßkartoffel.

26 €

Gebackene Aubergine ⑤

fermentierte Zitrone. Erbsen. Risotto.

28 €

Stundenei

Senf. Rahmsauerkraut. Kartoffel.

22 €

7 DINING

ZUM SCHLUSS

Erdbeere

handgeschöpfter Joghurt. Holunderblüte.
Sonnenblumenkerne.

11 €

Rhabarber ⑤

Blütenhonig (Ahornsirup). Ingwer. Haselnuss.

11 €

Johannisbeersorbet ⑤

Muth Likör. Baiser. (Erdbeere). Streusel.

12 €

Sorbet von dunkler Schokolade ⑤

Kaffee. Tonkabohne. Karamell.

12 €

Auswahl aus dem Odenwälder Käsekeller

Brot. Tomatensenf. Trauben.

14 €

7 DINING

Der Abend endet leise.

Und dann geht man wieder.