

Aperitifempfehlung

**Champagner Taittinger
Nocturne Rosé
Glas 0.1l € 15.00**

„Rhabarber Schampus“

Hausgemachter Rhabarber - Waldmeistersirup mit Riesling Secco auf Eis
Glas 0.15l € 7.50

Menü

Mousse von der Entenleber

mit Sellerie, Schlehe und Feldsalat
à la carte € 14.00

*2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese „Goldstückchen“ - Franz-Josef Eifel -
Mosel/Deutschland 0.2l € 14.00*

Konfierter Saibling von Fischer Reese

mit Miesmuschel aus der Kieler Förde, Erbsenpüree und Safranfenchel
à la carte als Hauptgang € 25.00
à la carte als Zwischengang € 16.00

2015 Blanc de Rolle Vermentino de Provence - Domaine des Féraud - Provence/Frankreich 0.2l € 10.00

Rosa gebratene Lammkeule

mit Petersilienwurzelpüree, dicken Bohnen und Bärlauchkissen
à la carte als Hauptgang € 25.00

2012 Spätburgunder" B" - Friedrich Becker - Pfalz/Deutschland 0.2l € 16.00

Weißes Schokoladenmousse von der Valhrona Kuvertüre

mit geschmortem und geeisten Rhabarber
à la carte € 12.00

2012 Auslese Zweigelt, Weinlaubenhof KRACHER, Burgenland/Österreich 0.1l € 8.00

**Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 81.00
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 65.00**

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Spargelsalat

mit marinierten Kirschtomaten, Barbarakresse und Kopfsalat € 12.00

Geräucherte Forelle von Fischer Reese

mit Bärlauch, Kohlrabi und Holunderkapern € 14.00

Spargelsüppchen

mit Croutons und hausgemachtem Hirschschinken € 8.00

Grüne Liese

Ravioli von Ofengemüsen

mit jungem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

Ragout von Frühlingsgemüsen

mit Bärlauch - Kartoffelkissen und Champignonschaum

Kleine Portion € 12.00

Große Portion € 17.00

Ole Liese „unkompliziert“.

Ole´s Wein-Tipp

2015 Grüner Veltliner Bankett - Willi Bründelmeyer - Kamptal/Österreich - Flasche 0.75l € 28.00

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef, Bergkäse, Katenschinken, Rindersalami und hausgebeiztem Lachs € 16.50

Salat Ole Liese

marinierte Pflücksalate mit Gartengurken, eingeweckten Kirschtomaten, Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan € 10.00

Wiener Kalbschnitzel vom Bio Hof Berg

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat € 23.00

Kleine Portion € 17.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und roter Bete € 15.00

Hauptgerichte

Glasierte Kalbsschulter

mit cremigem Spitzkohl, Selleriepüree und Morcheln € 25.00

Gebratener Kabeljau

mit Bohnencassoulet, Petersilienkartoffeln und Katenschinkenschaum € 25.00

Spargel aus Norddeutschland

mit Butterkartoffeln, Katenschinken vom Hof Muhs und Sauce Hollandaise € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl

mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 9.00

Haselnusscreme

mit Eis und Kompott von der Quitte € 10.00