



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlung

Rhabarber - Schampus

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

Weißwein Empfehlung

2015 Riesling

Prinz von Hessen – Rheingau/Deutschland
Glas 0.2l € 8.00

Rotwein Empfehlung

2015 Cuvée Merlot & Cabernet Franc trocken
Domaine de Feraud – Provence/Frankreich
Glas 0.2l € 8.00

Menü

Mittag auf dem Lande.

Mousse von der Entenleber

mit Sellerie, Apfel und Schlehe
à la carte € 14.00

Gebratener Kabeljau

mit Bohnencassoulet, Petersilienkartoffeln und
Katenschinkenschaum
à la carte € 25.00

Weißes Schokoladenmousse

mit geschmortem und geistern Rhabarber
à la carte € 12.00

3-Gänge-Menüpreis € 38.00

Alle Gerichte aus dem Menü können auch als
eigenständige Gerichte ausgewählt werden.

Vorspeisen und Suppen

Spargelsalat

mit Brotchips, Barbarakresse und Kopfsalatherzen € 12.00

Geräucherte Forelle von Fischer Reese

mit Bärlauch, Kohlrabi und Holunderkapern € 14.00

Spargelsüppchen

mit Croutons und hausgemachtem Hirschschinken
€ 8.00

Ole Liese Klassiker

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Roastbeef, Rindersalami, Katenschinken, Bergkäse und
hausgebeiztem Lachs € 16,50

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten Kirschtomaten,
Kürbiskernöl und Parmesan € 10.00

Wiener Kalbsschnitzel vom Bio Hof Berg

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat € 23.00
Kleine Portion € 17.00

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef

mit Bratkartoffeln und Remoulade € 14.50

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule vom Müritzhof

mit Petersilienwurzel, dicken Bohnen und Bärlauchkissen
€ 25.00

Hausgemachte Ravioli von Ofengemüsen

mit jungem Spinat und Champignonschaum
Zwischengang €15.00
Hauptgang € 19.00

Spargel aus Norddeutschland

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

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und rote Bete Salat € 15.00

Desserts

Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00