

## 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

### **Geräucherte Forelle von Fischer Reese**

mit Bärlauchcreme, Kohlrabi und Holunderkapern  
à la carte € 14.00

*2016 Scheurebe - Prinz von Hessen - Rheingau/Deutschland 0.2l € 8.00*

\*\*\*

### **Konfiertes Saibling von Fischer Reese**

mit Erbsenpüree, Spargelragout und Krustentierschaum  
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*

\*\*\*

### **Frikassee vom Schönmoorer Bauernhähnchen**

mit grünem Spargel, jungen Erbsen, Maipilzen und Radieschen  
à la carte als Hauptgang € 25.00

*2015 Riesling PRIME - Battenfeld Spanier - Rheinhessen/Deutschland 0.2l € 12.00*

\*\*\*

### **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 € 76.00  
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 60.00**

**Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.**

## Vorspeisen

### **Spargelsalat**

mit marinierten Kirschtomaten, Bärlauchkapern und Kopfsalat € 12.00

### **Marinierte Kalbszunge**

mit Radieschen, Erbsen und Rucola € 12.00

### **Spargelsüppchen**

mit Croutons und hausgebeizter Lachsforelle € 10.00

## Grüne Liese

### **Ravioli von Ofengemüsen**

mit jungem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

### **Geschwenkte Pfifferlinge**

mit Bärlauch - Kartoffelkissen und Frühlingsgemüsen

Kleine Portion € 12.00

Große Portion € 17.00

## Ole Liese „unkompliziert“.

### **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

### **Wildgulasch**

mit Kartoffelstampf, Frühlingsgemüsen und Pfifferlingen € 15.00

## Hauptgerichte

### **Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd**

mit cremigem Spitzkohl, Selleriepüree und Portweinzwiebeln € 25.00

### **Gebratener Kabeljau von Alfred Urthel**

mit gelber Bete, Petersilienkartoffeln und Meerrettichschaum € 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