



## 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.

#### Spargelsalat

mit Brotchips, Bärlauchkapern und Kopfsalat  
à la carte € 12.00

#### Gerösteter Kabeljau

mit gelber Bete, Petersilienkartoffeln und  
Meerrettichschaum  
à la carte € 25.00

#### Weißes Schokoladenmousse

mit geschmortem und geeisten 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

#### Marinierte Kalbszunge

mit Radieschen, Erbsen und Rucola € 12.00

#### Geräucherte Forelle von Fischer Reese

mit Bärlauchcreme, Kohlrabisalat und Holunderkapern  
€ 14.00

#### Spargelsüppchen

mit Croutons und hausgebeizter Lachsforelle  
€ 10.00

## 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 Rehkeule aus heimischer Jagd

mit cremigem Spitzkohl, Selleriepüree und Pfifferlingen  
€ 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

#### Wildgulasch

mit Kartoffelstampf, Pfifferlingen und geschwenktem  
Frühlingsgemüse € 15.00

## Desserts

#### Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00