

Aperitifempfehlung

Champagner Taittinger
Nocturne Rosé
Glas 0.1l € 15.00

„Ole Liese Schampus“
Hausgemachter Rhabarber - Waldmeistersirup, Riesling Secco auf Eis
Glas 0.15l € 7.50

Menü

Matjesfilet

mit Gurke, Dillöl und Quitte
à la carte € 14.00

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

Gerösteter Kabeljau

mit Spinatrisotto, Ofentomaten und Krustentierschaum
à la carte als Hauptgang € 25.00
à la carte als Zwischengang € 16.00

2016 Chenin Blanc - Flotsam & Jetsam Chris and Suzaan Alheit - Swartland/Südafrika 0.2l € 14.00
Flaschenpreis 0.75l € 42.00

Bentheimer Ferkel vom Biohof Wiesengrund

mit grünem Spargel, Pfifferlingen, Erbsen und Selleriepüree
à la carte als Hauptgang € 25.00

2015 Abouriou - Gaec du Haut Planty - Muscadet Sevre et Maine/Frankreich 0.2l € 16.00
Flaschenpreis 0.75l € 49.00

Nougatmousse

mit geschmorten Aprikosen und Milchreis-Eis
à la carte € 12.00

2015 Beerenauslese Cuvée - Welschriesling & Chardonnay, Weinlaubenhof KRACHER,
Burgenland/Österreich 0.1l € 8.00

Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 80.00
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 62.00

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Geröstetes hausgebackenes Sauerteigbrot
mit Ziegenfrischkäse vom Hof Jahnke und bunter Bete € 12.00

Carpaccio vom Kalb
mit Radieschen, Erbsen und Rucola € 14.00

Kräuterschaumsüppchen
mit Croutons, jungen Erbsen und Rettich aus dem eigenen Garten € 8.00

Grüne Liese

Ravioli von Ofengemüsen
mit jungem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 15.00
Große Portion € 19.00

Geschwenkte Pfifferlinge
mit Kartoffelkissen und Frühlingsgemüsen
Kleine Portion € 12.00
Große Portion € 17.00

Ole Liese „unkompliziert“.

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett
mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken, 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 Salat von junger Bete € 15.00

Hauptgerichte

Glasierter Kalbsnack
mit Kartoffel-Lauchpüree, Zucchini und Kohlrabigemüse € 25.00

Scholle und Krabben von Alfred Urthel
mit Schmorgurken, Petersilienkartoffeln und Meerrettichschaum € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl
mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation
aus unserer Patisserie € 9.00

Marinierte Erdbeeren
mit Rhabarber, Buttermilch und Vanillestreusel € 10.00