



## 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.

#### Carpaccio vom Kalb

mit Holunderblüte, Radieschen, Erbsen und  
Rucola  
à la carte € 14.00

#### Kabeljau

mit Schmorgurken, Petersilienkartoffeln und  
Meerrettichschaum  
à la carte € 25.00

#### Marinierte Erdbeeren

mit Rhabarber, Buttermilch und Vanillestreusel  
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

#### Ziegenfrischkäse vom Hof Jahnke

mit geröstetem, hausgebackenem Sauerteigbrot und  
bunter Bete € 12.00

#### Matjesfilet

mit Gurke, Dillöl und Quitte € 14.00

#### Kräuterschaumsüppchen

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

## Ole Liese Klassiker

#### Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Kalbsbraten, 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 Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und Remoulade € 14.50

## Hauptgerichte

#### Glasierter Kalbsnack

mit Kartoffel-Lauchpüree, Zucchini und Kohlrabigemüse  
€ 25.00

#### Hausgemachte Ravioli von Ofengemüsen

mit jungem Spinat und Champignonschaum  
Zwischengang €15.00  
Hauptgang € 19.00

#### Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und Salat von junger Bete € 15.00

## Dessert

#### Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00