



## Mittagskarte

12 bis 14 Uhr

### Aperitif Empfehlung

#### „Holler Schampus“

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

#### Alkoholfreier Frucht Secco „Van Nahmen“

Apfel-Quitte  
mit Eis und Apfel  
Glas 0.15l € 5.00

### Weißwein Empfehlung

#### 2016 Riesling

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

### Rotwein Empfehlung

#### 2015 I Mastro Merlot IGT trocken

Peränen – Toskana/Italien  
Glas 0.2l € 10.00

## Menü

### Mittag auf dem Lande.

#### Marinierte Scheiben von der Kalbshaxe

mit Tomatensalat, Radieschen und Erbsen  
à la carte € 14.00

#### Gerösteter Heilbutt

mit Schmorgurken, Petersilienkartoffeln und  
Meerrettichschaum  
à la carte € 25.00

#### Rote Grütze

mit Buttermilchcreme, Vanillestreusel und  
Brombeersorbet  
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

#### Tatar vom Lachs

mit Gurke, Dillöl und Fenchelsalat € 14.00

#### Kürbissüppchen

mit Croutons, Kernöl und Ofenkarotten € 8.00

## Ole Liese Klassiker

#### Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Kalbstafelspitz, 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 Kalbstafelspitz

mit Bratkartoffeln und Kürbiskernremoulade € 14.50

## Hauptgerichte

#### Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd

mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelkissen und Waldpilzen  
€ 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