

Aperitifempfehlung

Champagner Taittinger
Nocturne Rosé
Glas 0.1l € 15.00

„Holler Schampus“
Hausgemachter Holunderblütensirup, 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

Menü

Mousse von der Entenleber
mit kleinem Waldorfsalat und karamellisierten Walnüssen
à la carte € 14.00

*2016 Riesling KabiNett Niersteiner Riesling - Schätzel - Rheinhessen/Deutschland 0.2l € 12.00
Flaschenpreis 0.75l 39,00*

Gerösteter Zander aus dem Plöner See
mit Kürbispüree, Brokkoli und Parmesanschaum
à la carte als Hauptgang € 25.00

à la carte als Zwischengang € 16.00

*2016 Blanc de Rolle Vermentino de Provence -Domaine des Féraud - Provence/Frankreich 0.2l € 10.00
Flaschenpreis 0.75l 30.00*

Glasierte Kalbshaxe vom Bio Hof Berg
mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Schwarzwurzeln und Röstzwiebel
à la carte als Hauptgang € 25.00

*2015 I Mastro IGT trocken, Merlot - Josephin & Jarkko Peränen - Toskana/Italien 0.2l € 10.00
Flaschenpreis 0.75l 34,00*

Cremeux von schwarzen Johannisbeeren aus eigener Ernte
mit pochierter Gartenbirne und Ziegenmilcheis
à la carte € 12.00

*2015 Beerenauslese Cuvée Chardonnay und Welschriesling, Weinlaubenhof KRACHER
Burgenland/Österreich 0.1l € 8.00*

Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 77.00
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 61.00

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Schwarzwurzelsalat
mit Belugalinsen und Frischkäse vom Hof Berg € 12.00

Hausgebeizte Lachsforelle von Fischer Reese
mit Meerrettichmousse und Fenchelsalat € 14.00

Kürbissüppchen
mit Croutons, Ofenkarotten und Kernöl € 8.00

Wildessenz
mit Rotkohl und feinem Gemüse € 8.00

Grüne Liese

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

Gebackenes Freilandeis
mit weißem Trüffel, Mangold und Kartoffelragout
Kleine Portion € 12.00
Große Portion € 17.00

Ole Liese „unkompliziert“.

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett
mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz, 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

Brust und Keule von der Vierländer Ente
mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelklößen und Pfefferkirschen € 25.00

Heilbutt von Alfred Urthel
mit hausgemachten Rahmsauerkraut vom lila Spitzkohl, gebratenen Kartoffelwürfeln und
Meerrettichschaum € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl
mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation
aus unserer Patisserie € 9.00

Sauerrahmtarte
mit Apfel und Quitte € 11.00