

## 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*

\*\*\*

**Sanft gegarter Kabeljau**  
mit Miesmuscheln, Kürbispüree, Brokkoli und Krustentierschaum  
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*

\*\*\*

**Zweierlei vom Pommerschen Lamm**  
mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelpüree und Schwarzwurzel  
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 vom Holsteiner Cox**  
mit Luftschokolade und Eis von heißen Wecken  
à la carte € 12.00

*2016 Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese - Weingut Thörle  
Rheinhessen/Deutschland 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

**Hausebeizte Lachsforelle von Fischer Reese**  
mit Meerrettichmousse und Fenchelsalat € 14.00

**Schwarzwurzelsüppchen**  
mit Croutons und Petersilie € 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

**Geschwenkte Wintergemüse**  
mit Quitte, Spinatknödel und Parmesanschaum  
Kleine Portion € 15.00  
Große Portion € 19.00

## Ole Liese „unkompliziert“.

**Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett**  
mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz, Bergkäse, Katenschinken, Rindersalami  
und hausebeiztem 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

**Frikassee vom Schönmoorer Bauernhähnchen**  
mit Kartoffelstampf und Wintergemüsen € 15.00

## Hauptgerichte

**Rosa gebratene Hirschkalbskeule aus heimischer Jagd**  
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen € 25.00

**Gerösteter Steinbeisser von Alfred Urthel**  
mit hausgemachten Rahmsauerkraut, gebratenen Kartoffelwürfeln  
und Meerrettichschaum € 25.00

## Desserts

**Rohmilchkäseauswahl**  
mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

**Sorbetvariation**  
aus unserer Patisserie € 9.00

**Crème brûlée**  
mit Zweierlei von der Quitte € 11.00