



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlungen

„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

Wein Empfehlungen

2016 Riesling

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

2015 I Mastro Merlot IGT trocken

Peränen – Toskana/Italien
Glas 0.2l € 10.00

Menü

Mittag auf dem Lande.

Mousse von der Entenleber

mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen und
kleinem Waldorfsalat
à la carte € 14.00

Sanft gegarter Saibling

mit Kürbispüree, Miesmuscheln, Brokkoli und
Krustentierschaum à la carte € 25.00

Crème brûlée

mit zweierlei von der Quitte
à la carte € 11.00

3-Gänge-Menüpreis € 38.00

Alle Gerichte aus dem Menü können auch als
eigenständige Gerichte ausgewählt werden.

Vorspeisen und Suppen

Schwarzwurzelsalat

mit Belugalinsen, Frischkäse vom Hof Berg und
Perlzwiebeln € 12.00

Hausebeizte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Fenchelsalat und Meerrettichmousse € 14.00

Schwarzwurzelsüppchen

mit Croutons und Petersilie € 8.00

Wildessenz

mit feinem Gemüse und Rotkohl € 8.00

Ole Liese Klassiker

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Kalbstafelspitz, Rindersalami, Katenschinken, Bergkäse
und hausebeiztem 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 gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen € 25.00

Hausgemachte Ravioli von Ofengemüsen

mit sautiertem Spinat und Champignonschaum
Zwischengang €15.00
Hauptgang € 19.00

Glasiertes Short Rib vom Hinterwälder Rind

mit Kartoffelpüree, cremigem Spitzkohl und
Schwarzwurzeln € 25.00

Dessert

Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00