

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 gegarte Lachsforelle von Fischer Reese
mit Belugalinsen, zweierlei Petersilienwurzel und Krustentierschaum
à la carte als Hauptgang € 25.00
à la carte als Zwischengang € 16.00
2016 Arneis „Sibilla“ DOC Langhe - Marco Molino - Piemont/Italien 0.2l € 10.00
Flaschenpreis 0.75l 31,00

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd
mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelklößen und Schwarzwurzel
à la carte als Hauptgang € 25.00
2015 Hensel und Gretel Rotweincuvée- Markus Schneider und Thomas Hensel -
Pfalz/Deutschland 0.2l € 12.00
Flaschenpreis 0.75l 36,00

Geschmorter Apfel
mit Honig-Karamellcreme und Roggencrumble
à la carte € 12.00
2016 Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese - Weingut Thörle
Rheinhessen/Deutschland 0.1l € 8.00

Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 78.00
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 62.00

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Spinatsalat

mit Frischkäse vom Bio Hof Berg, bunter Bete, Apfel und gerösteten Haselnüssen € 12.00

Hausgebeizte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Meerrettichmousse und Fenchelsalat € 14.00

Schaumsüppchen vom Flußkreb

mit Croutons, Hecht, Miesmuscheln und Karotte € 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 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

Wildgulasch

mit Kartoffelstampf, Kräutersaitlingen und Maronen € 15.00

Hauptgerichte

Perlhuhn von Bauer Schramm

mit Zartweizen, Karotte und Holunderkapern € 25.00

Gedämpfter Kabeljau von Alfred Urthel

mit cremigem Spinat, knusprigen Kartoffeln, Steinpilzen und Meerrettichschaum € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl

mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 9.00

Grießmousse

mit Zweierlei Birne und Luftschokolade € 11.00