

## 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*

\*\*\*

**Glasierte Hirschkalbsschulter aus heimischer Jagd**  
mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelklößen 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*

\*\*\*

**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 € 77.00**  
**ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 61.00**

**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

### **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 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

### **Gerösteter Kabeljau 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

### **Dunkles Schokoladenmousse**

mit Kirsch - Mascarpone Eis und eingelegten Heidelbeeren € 11.00