

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 Sellerie, Rhabarber und Feldsalat
à la carte € 14.00

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

Gerösteter Heilbutt und Riesengarnele

mit grünem Spargel, Zucchini, Kohlrabi 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*

Brust und Keule von Bauer Schramm´s Bauernhähnchen

mit cremiger Polenta, Morcheln, Karotte und Frühlingslauch
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*

Haselnussmousse

mit Birne, Buttermilcheis und karamellisiertem Müsli
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

Erbsensüppchen

mit Ofenkarotten, Erbsenkresse und Croutons € 8.00

Grüne Liese

Ravioli von Ofengemüsen

mit sautiertem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

Geschwenkte Frühlingsgemüse

mit Spinatknödel und Brunnenkresseschaum

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

Frischer Spargel

mit Katenschinken vom Bio Hof Muhs, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise € 25.00

Hauptgerichte

Rosa gebratene Hüfte vom US Beef

mit cremigem Spitzkohl, Kräutersaitlingen und Kartoffelkissen € 25.00

Gedämpfter Kabeljau von Alfred Urthel

mit jungem Spinat, gebratenen Kartoffelwürfeln und Sauerkrautschaum € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl

mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 9.00

Geschmorter Rhabarber

mit Honigkaramellcreme und Rhabarbersorbet € 12.00