



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlungen

2016 JOJO Orange Juice – FIO Wines -
Mosel/Deutschland

Orange-Wine von der Mosel mit köstlichem
Trinkfluss und rieslingtypischer Erfrischung
Glas 0.1l € 12.00

Alkoholfreier Frucht Secco „Van Nahmen“

Apfel-Quitte
mit Eis und Apfel
Glas 0.15l € 6.00

Wein Empfehlungen

2017 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.

Marinierter Tafelspitz vom Galloway Rind
mit Radieschen, eingelegten Steinpilzen und
Schalotten-Ei-Vinaigrette
à la carte € 14.00

Kabeljau von Alfred Urthel

mit Spinatgrauen, Ofentomaten und junger Bete
à la carte € 25.00

Haselnussmousse

mit Apfel, Buttermilcheis und karamellisiertem
Müsli
à la carte € 12.00

3-Gänge-Menüpreis € 38.00

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

Vorspeisen und Suppen

Spargelsalat

mit gebackenem Wachtelei, Radieschen und Brotchips
€ 12.00

Krabbencocktail „Ole Liese“

mit Gurke, Kopfsalat und Sauerrahm € 14.00

Spargelsüppchen

mit Croutons und Kresse € 8.00

Ole Liese Klassiker

Holsteiner Brotzeit vom Holzbrett

mit Kalbstafelspitz, Rindersalami, Katenschinken, Bergkäse
und hausgebeiztem 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

Frischer Spargel

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

Rosa gebratene Rehkeule

mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelkissen
und sautierten Pfifferlingen € 25.00

Hausgemachte Ravioli von Ofengemüsen

mit sautiertem Spinat und Champignonschaum
Zwischengang € 15.00
Hauptgang € 19.00

Sanft gegarter Kalbsnack vom Bio Hof Berg

mit Bärlauch-Kartoffelpüree, Steinpilzen und roter Zwiebel
€ 25.00

Dessert

Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00