

Aperitifempfehlung

Champagner Taittinger

Brut Réserve

Glas 0.1l € 11.00

2016 JOJO Orange Juice - FIO Wines - Mosel/Deutschland

Orange-Wine von der Mosel mit köstlichem Trinkfluss und rieslingtypischer Erfrischung

Glas 0.1l € 12.00

Hendrick´s Gin - Tonic

mit Gurkeneiswürfel

Glas € 8.00

Menü

Marinierter Kalbstafelspitz

mit eingelegten Pfifferlingen, Kohlrabi und Karotte

à la carte € 14.00

2017 FP Vinhos Brancos Cuveé aus Arinto & Bical - Filipa Pato - Bairrada/Portugal 0.2l € 10.00

Flaschenpreis 0.75l 32.00

Kabeljau von Alfred Urthel

mit Spinatgrauen, junger Bete und Krustentierschaum

à la carte als Hauptgang € 25.00

à la carte als Zwischengang € 16.00

2017 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud - Côtes de Provence/Frankreich 0.2l € 9.00

Flaschenpreis 0.75l 30.00

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd

mit Mairübchen, Steinpilzen, Brombeeren und Grießknödeln

à la carte als Hauptgang € 25.00

2016 EMILIA Merlot & Cabernet Franc - Domaine des Féraud - Provence/Frankreich 0.2l € 8.00

Flaschenpreis 0.75l 28.00

Mandelküchlein

mit Pfirsich, Lavendel und Zitronenmelisseeis

à la carte € 12.00

2016 Riesling Steckenpferd Spätlese - Prinz von Hessen - Rheingau/Deutschland

0.1l € 6.00

Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 72.50

ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 57.00

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Spinatsalat

mit Haselnüssen, Frischkäse vom Hof Berg, junger Bete und roten Johannisbeeren € 12.00

Tatar vom Lachs

mit Fenchel, Gurke und Buttermilch € 14.00

Wildessenz

mit Steinpilzschaum, Petersilie und feinem Gemüse € 8.00

Erbsensüppchen

mit Kresse und Croutons € 8.00

Grüne Liese

Ravioli von Ofengemüsen

mit sautiertem Spinat und Steinpilzschaum

Kleine Portion € 15.00

Große Portion € 19.00

Geschwenkte Pfifferlinge

mit jungem Gemüse, Kartoffelkissen 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 Schnitzel mit Kalb vom Bio Hof Berg

und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat € 23.00

Kleine Portion € 17.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und Salat von junger Bete € 15.00

Hauptgerichte

Glasierte Kalbshaxe vom Bio Hof Berg

mit Kartoffelpüree, Gartenbohnen und Pfifferlingen € 25.00

Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Schmorgurken, Senfvinaigrette und gerösteten Kartoffelwürfeln
€ 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl

mit Aprikosenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 9.00

Marinierte Beeren vom Hof Moorhörn

mit Joghurtcreme und Rhabarbersorbet € 12.00