



## 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

#### 2016 Emilia Cuvée aus Merlot & Cabernet Franc trocken

Domaine des Féraud – Côtes de  
Provence/Frankreich  
Glas 0.2l € 8.00

## Menü

### Mittag auf dem Lande.

#### Marinierte Kalbsbrust

mit eingelegten Pfifferlingen, Kohlrabi und  
Karotte  
à la carte € 14.00

#### Kabeljau von Alfred Urthel

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

#### Mandelkühlein

mit Pfirsich, Lavendel und Zitronenmelisseis  
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

### Spinatsalat

mit roter Johannisbeere, Frischkäse vom Hof Berg,  
Haselnüssen und junger Bete € 12.00

### Tatar vom Lachs

mit Buttermilch, Gurke und Fenchel € 14.00

### Erbsensüppchen

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

### Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und Salat von junger Bete € 15.00

### Glasierte Kalbshaxe von Hof Berg

mit Kartoffelpüree, Gartenbohnen und Pfifferlingen € 25.00

### Hausgemachte Ravioli von gelber Bete

mit Ziegenfrischkäse, sautiertem Spinat und  
Steinpilzschäum  
Zwischengang € 15.00  
Hauptgang € 19.00

## Dessert

### Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00