

## Aperitifempfehlung

„Holler Schampus“  
Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit Riesling-Secco auf Eis  
Glas 0.15l € 7.50

**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

## Menü

**Nordseekrabben von Alfred Urthel**  
mit Gurke, Sauerrahm und Kopfsalat  
à la carte € 14.00

*2013 Riesling Cuveé Black Ball - Pearl Morisette - Twenty Mile Bench/Kanada 0.2l € 10.00*

\*\*\*

### **Gerösteter Kabeljau**

mit feinen Kürbisperlgrauen, Fenchelsalat 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*

\*\*\*

**Sanft gegarter Lammbauch von der Schäferei Aukrug**  
mit Mangold-Kohlrabigemüse, Waldpilzen und Kartoffelkissen  
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, Himbeere und Rose  
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, Ziegenfrischkäse, junger Bete und Apfel € 12.00

### **Gebackenes Spanferkel**

mit Apfel-Selleriesalat, Rukolacreme und Sonnenblumenkernen € 12.00

### **Kürbissüppchen**

mit Croutons, Ofenkarotten und Kernöl € 8.00

## Grüne Liese

### **Ravioli von gelber Bete**

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

### **Kalbsbratwurst**

mit Kartoffelstampf, Bohnen und Senf von Pauli € 15.00

## Hauptgerichte

### **Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd**

mit Kartoffelpüree, Karotte, Petersilienwurzel und Pfifferlingen € 25.00

### **Nordsee - Knurrhahn von Alfred Urthel**

mit Beluga Linsen, roter Bete, gerösteten Kartoffelwürfeln und Schinken Beurre blanc € 25.00

## Desserts

### **Rohmilchkäseauswahl**

mit Aprikosenchutney und Walnüssen € 11.00

### **Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 9.00

### **Kompott von gerösteten Birnen aus unserem Garten**

mit Joghurtcreme, karamellisiertem Müsli und Haselnusseis € 12.00