



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.

Gebackenes Spanferkel

mit Rukolacreme, Apfel-Selleriesalat und
Sonnenblumenkernen
à la carte € 12.00

Kabeljau von Alfred Urthel

mit feinen Kürbisperlgrauen, Fenchelsalat und
Krustentierschaum
à la carte € 25.00

Mandelküchlein

mit Pfirsich, Himbeere und Rose
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 Haselnüssen, Ziegenfrischkäse, junger Bete
und Apfel € 12.00

Nordseekrabben von Alfred Urthel

mit Kopfsalat, Gurke und Sauerrahm € 14.00

Kürbissüppchen

mit Croutons, Ofenkarotten und Kernöl € 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

Sanft gegarter Lammbauch von der Schäferei Aukrug

mit Kohlrabi-Mangoldgemüse, Kartoffelkissen und
Waldpilzen € 25.00

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete

mit sautiertem Spinat und Steinpilzschäum
Zwischengang € 15.00
Hauptgang € 19.00

Dessert

Sorbet Variation

aus unserer Patisserie € 9.00