

Aperitifempfehlung

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

PIU PIU Pétnat - FIO Wines Mosel/Deutschland
Köstlicher Schaumwein mit feiner Rieslingsäure und dekadent würzigem Duft.
Glas 0.1l € 10.00

Seedlip Spice 94 - Tonic
„alkoholfreier Gin - Tonic“
Mocktail aus Kräutern, Kardamom, Eiche, Zitrone und Grapefruit
mit Thomas Henry - Tonic
Glas 0.25l € 8.00

Menü

Nordseekrabben von Alfred Urthel
mit zweierlei Blumenkohl und lauwarmer Schalotten-Ei-Vinaigrette
à la carte € 14.00
2015 Alvarinho Vinho Verde DOP - Soalheiro - Minho/Portugal 0.2l € 8.00
Flaschenpreis 1.5l 52.00

Gerösteter Kabeljau von Alfred Urthel
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

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Rahmwirsing, Selleriepüree und Haferwurzel
à la carte als Hauptgang € 25.00
2015 Spätburgunder Kallstadter Saumagen - Weingut am Nil - Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00
Flaschenpreis 0.75l 64.00

Feines Grießmousse
mit zweierlei Quitte und karamellisiertem Buchweizen
à la carte € 12.00
2016 Riesling Steckenpferd Spätlese - Prinz von Hessen - Rheingau/Deutschland
0.1l € 6.00

Menüpreis € 53.00 - mit Weinbegleitung € 76.50
ohne Zwischengang € 42.00 - mit Weinbegleitung € 61.00

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Schwarzwurzelsalat

mit Haselnüssen, Quitte, Maronen und Postelein € 12.00

Mousse von der Entenleber

mit Feldsalat, Sellerie und schwarzen Walnüssen € 14.00

Wildessenz

mit feinem Gemüse und Steinpilzschaum € 8.00

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

Geröstete Topinambur

mit Petersilienwurzelpüree, Champignonsud und weißem Trüffel

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 vom Bio Hof Berg

mit cremigem Wirsing, Kartoffelstampf und Senf von Pauli € 15.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und rote Bete Salat € 18.00

Hauptgerichte

Brust und Keule von der Vierländer Ente

mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen € 25.00

Gebratener Zander

mit Rahmsauerkraut, gerösteten Kartoffelwürfeln und Schinken Beurre Blanc € 25.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl

mit Quittenchutney und Walnüssen € 11.00

Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 9.00

Kompott von Birnen aus unserem Garten

mit Joghurtcreme, karamellisiertem Müsli und Eis von heißen Wecken € 12.00