



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlung

2016 Sekt Pinot Blanc

Brût nature

traditionelle Flaschengärung – cremig frisch

Weingut Hahn-Pahlke

Pfalz/Deutschland

Glas 0.1l € 10.00

Wein Empfehlungen

2017 Riesling

Prinz von Hessen – Rheingau/Deutschland

Glas 0.2l € 8.00

2016 Tomaresca Neprica Rosso IGT

Cuvée aus Negroamaro, Primitivo und Cabernet Sauvignon

Antinori – Apulien/Italien

Glas 0.2l € 6.00

Menü

Mittag auf dem Lande.

Nordseekrabben von Alfred Urthel

mit zweierlei Blumenkohl und lauwarmer

Schalotten-Ei Vinaigrette

à la carte € 14.00

Brust und Keule von der Vierländer Ente

mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen

à la carte € 25.00

Feines Grießmousse

mit zweierlei Quitte und karamellisiertem

Buchweizen

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

Schwarzwurzelsalat

mit Haselnüssen, Maronen, Quitte

und Postelein € 12.00

Mousse von der Entenleber

mit Feldsalat, Sellerie und schwarzen Walnüssen € 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 lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat € 23.00

Kleine Portion € 17.00

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

mit Bratkartoffeln und Kürbiskernremoulade € 14.50

Hauptgerichte

Kalbsbratwurst vom Bio Hof Berg

mit cremigem Wirsing, Kartoffelstampf

und Senf von der Manufaktur Pauli € 15.00

Gerösteter Kabeljau von Alfred Urthel

mit Kürbisperlgrauen, Fenchelsalat und Krustentierschaum

€ 25.00

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd

mit Rahmwirsing, Selleriepüree und Haferwurzel

€ 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