

RESTAURANT  
**1797**  
OLE LIESE • GUT PANKER

**Handschrift**

***Warum in die Ferne schweifen...***

**Sanft geräucherte Forelle von Fischer Reese**

mit Gurke, Joghurt und Perlzwiebel

**2017 Chenin Blanc „Flotsam & Jetsam“ - Alheit Vineyards - Swartland/Südafrika 0.1l € 8**

\*\*\*

***Seemannsgarn von Alfred Urthel.***

**Sanft gegarter Kabeljau**

mit Steinpilzen, jungem Spinat und dicken Bohnen

**2017 Chardonnay R - Rebholz - Pfalz/Deutschland 0.1l € 18**

\*\*\*

***Von Holsteins Wiesen.***

**Gerösteter Kalbsbries von Hof Ernst**

mit Blumenkohl, Brokkoli und Petersilie

**2017 Riesling FRAUENBERG - Battenfeld Spanier - Rheinhessen/Deutschland 0.1l € 16**

\*\*\*

***Waidmannsheil.***

**Reh aus heimischer Jagd**

mit Zucchini, Karotten aus dem eigenen Garten und schwarzer Johannisbeere

**2016 Us de la Meng – Meyer-Näkel - Ahr/Deutschland 0.1l € 12**

\*\*\*

***... wenn das Gute liegt so nah.***

**Himbeeren von Hof Moorhörn**

mit körnigem Frischkäse und Mädesüß

**2016 Riesling CabiSehrNett - Niepoort/Kettern - Mosel/Deutschland 0.1l € 10**

**5 Gänge € 119,00**

**5 Weine € 64,00**