



Menü

Genuss auf dem Lande.

Salat von alten Tomatensorten

mit schwäbischen Alblinsen und Zucchini
à la carte € 13.00

2019 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -

Minho/Portugal 0.2l € 9.00

Flaschenpreis 0.75l 32.00

Sanft gegarter Kabeljau von Alfred Urthel

mit feinen Bärlauchperlgrauen, jungen
Karotten und Krustentierschaum
à la carte € 27.00

2019 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -

Provence/Frankreich 0.2l € 10.00

Flaschenpreis 0.75l 36.00

Glasierter Kalbsnackens vom Hof Ernst

mit Pfifferlingen, Kohlrabi, Erbsen, Selleriepüree
und Kartoffelkissen
à la carte € 27.00

2015 Cabriona - Miguel Torres -

Katalonien/Spanien 0.2l € 12.00

Flaschenpreis 0.75l 39.00

Feines Grießmousse

mit Heidelbeeren und Buttermilchreis
à la carte € 13.00

2017 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -

Rheingau/Deutschland

0.1l € 6.00

Menüpreis € 55.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 76.50

ohne Zwischengang € 45.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 61.50

Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz vom Galloway Rind aus der Geltinger Birk

mit Kohlrabisalat, Holunderkapern und Radieschen
€ 14.00

Original Matjes von Plotz

mit grünem Bohnensalat, Estragon
und Sauerrahm € 14.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten
Kirschtomaten, Kürbiskernöl und Parmesan € 12.00

Erbsensüppchen

mit Ofenkarotten, Croûtons und Gartenkresse € 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 15.00
Grosse Portion € 20.00

Hauptgerichte

Kalbsbratwurst vom Fleischer Burmeister

mit Spitzkohl, Kartoffelstampf
und roten Zwiebeln € 18.00

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
Kleines Schnitzel € 20.00
Großes Schnitzel € 25.00

Ragout vom Perlhuhn von Bauer Schramm

mit Kartoffelstampf, Kohlrabi und
Pfifferlingen € 25.00

Gebratene Edelmaräne aus dem Selenter See

mit Schmorgurken, Butterkartoffeln und
Meerrettichschaum € 27.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und gelber Bete € 20.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Waltmann

mit Rote Bete Chutney und Walnüssen € 13.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 10.00

Brombeerkompott

mit Haselnusseis, Joghurt von der Meierei Horst und
Haselnusskrokant
€ 12.00