



Menü

Entenlebermousse

mit Kohlrabisalat, Buchweizen
und Stachelbeersud
à la carte € 14.00

*2019 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -
Minho/Portugal 0.2l € 9.00
Flaschenpreis 0.75l 32.00*

Sanft gegarter Kabeljau von Alfred Urthel

mit Rahmsauerkraut, Rübenmus
und Schinken Beurre Blanc
à la carte € 27.00

*2019 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -
Provence/Frankreich 0.2l € 10.00
Flaschenpreis 0.75l 36.00*

Rosa gebratene Brust von der Vierländer Ente

mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelknödeln
und Pfifferlingen
à la carte € 27.00

*2017 Spätburgunder R - Rebholz -
Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00
Flaschenpreis 0.75l 60.00*

Sauerrahmmousse

mit Holsteiner Cox, Johannisbeeren
und Karamelleis
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 € 79.50

ohne Zwischengang € 45.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 64.50

Vorspeisen

Schwarzwurzelsalat

mit karamellisierten Kürbiskernen, Feldsalat
und Kürbis € 13.00

Original Matjes von Plotz

mit Apfel-Selleriesalat, Dill und Sauerrahm € 14.00

Salat Ole Liese

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

Kürbissüppchen

mit Ofenkarotten, Kürbiskernöl, 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

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

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

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd

mit Selleriepüree, Schwarzwurzeln
und Pfifferlingen € 27.00

Heilbutt von Alfred Urthel

mit schwäbischen Alblinsen, Rosenkohl,
Kartoffelstampf und Meerrettichschaum € 27.00

Wildgulasch

mit Kartoffelstampf und roter Bete € 22.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Waltmann

mit Apfelchutney und Walnüssen € 13.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 10.00

Zwetschgenkompott

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