



## Menü

### **Nordseekrabben von Alfred Urthel**

mit Fenchelsalat und Sauerrahm  
à la carte € 14.00

*2020 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -  
Minho/Portugal 0.2l € 9.00  
Flaschenpreis 0.75l 32.00*

\*\*\*

### **Gebratener Kabeljau von Alfred Urthel**

mit feinen Perlgraupen, Kürbis, Tomate  
und Krustentierschaum  
à la carte € 28.00

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

\*\*\*

### **Rosa gebratene Hirschkeule aus heimischer Jagd**

mit Kartoffelkissen, cremigem Spitzkohl  
und Pfifferlingen  
à la carte € 28.00

*2018 Spätburgunder R - Rebholz -  
Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00  
Flaschenpreis 0.75l 60.00*

\*\*\*

### **Feines Grießmousse**

mit Birnen und Mädesüsseis  
à la carte € 13.00

*2018 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -  
Rheingau/Deutschland  
0.1l € 6.00*

### **Menüpreis € 69.00**

mit Weinbegleitung je 0.1l € 93.50

**ohne Zwischengang € 52.00**

mit Weinbegleitung je 0.1l € 71.50

## Vorspeisen

### **Schwarzwurzelalat**

mit eingelegten Buchenpilzen, Feldsalat  
und Kürbiskernöl  
€ 13.00

### **Geflügellebermousse**

mit Ringelbete, fermentiertem Apfel und Schinkengel  
€ 14.00

### **Salat Ole Liese**

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

### **Kürbissüppchen**

mit Spaghettikürbis, Kürbiskernöl und Croûtons  
€ 10.00

### **Wildessenz**

mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Geflügelvelouté  
€ 10.00

## Grüne Liese

### **Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi**

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum  
Kleine Portion € 17.00  
Grosse Portion € 25.00

## Hauptgerichte

### **Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst**

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren  
€ 28.00

### **Sanft geschmorte Kalbshaxe vom Hof Ernst**

mit Kartoffel-Selleriepüree und Schneidebohnen  
€ 28.00

### **Sanft gegarte Bachforelle aus der Lüneburger Heide**

mit Butterkartoffeln, Kohlrabi-Saubohnengemüse  
und Gelbe-Bete-Misoschaum € 28.00

### **Kalbsrahmgulasch von Schulter, Herz und Zunge**

mit Kartoffelstampf, Pfifferlingen und Kohlrabi € 24.00

### **Königsberger Klopse**

mit Kartoffelstampf, Kapern und roter Bete € 24.00

## Dessert

### **Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober**

mit Apfel-Szechuanpfefferchutney  
und Walnüssen € 13.00

### **Hausgemachte Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 10.00

### **Warme Buchteln**

mit Heidelbeeren von Hof Moorhörn und Haselnusseis  
€ 12.00