



## Menü

### **Geflügellebermousse**

mit Ringelbete, fermentiertem Apfel  
und Brotchips

à la carte € 14.00

*2020 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -*

*Minho/Portugal 0.2l € 9.00*

*Flaschenpreis 0.75l 32.00*

\*\*\*

### **Gebratener Knurrhahn von Alfred Urthel**

mit feinen Perlgrauen, Kürbis, glasiertem  
Chicorée 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*

\*\*\*

### **Zweierlei vom Wildhasen aus heimischer Jagd**

mit Kartoffelklößchen, cremigem Wirsing  
und Maronen

à la carte € 28.00

*2018 Spätburgunder R - Rebholz -*

*Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00*

*Flaschenpreis 0.75l 60.00*

\*\*\*

### **Feines Grießmousse**

mit Quitte und Karamelleis

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

### **Schwarzwurzelsalat**

mit eingelegten Buchenpilzen, Feldsalat, Buttermilch  
und Kürbiskernöl

€ 13.00

### **Nordseekrabben von Alfred Urthel**

mit Fenchelsalat und Sauerrahm €14.00

### **Salat Ole Liese**

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,  
Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan

€ 12.00

### **Kürbissüppchen**

mit Ofenkarotten, 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

### **Geschmorte Bäckchen vom Rind**

**aus der Geltinger Birk**

mit Kartoffel-Selleriepüree, Pastinake

und Rosenkohlblättern

€ 28.00

### **Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese**

mit Hasselbackkartoffel, Linsen

und Meerrettichschaum € 28.00

### **Kalbsrahmgulasch**

mit Kartoffelstampf und Pastinake

€ 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 Zwetschgenkompott und Mädesüßseis € 12.00