



## Menü

### **Entenlebermousse**

mit Kohlrabisalat, Johannisbeere  
und Brunnenkresse  
à la carte € 15.00

*2021 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -  
Minho/Portugal 0.2l € 9.00  
Flaschenpreis 0.75l 32.00*

\*\*\*

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

mit Bärlauchnocken, glasiertem Fenchel  
und Krustentierschaum  
à la carte € 29.00

*2020 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -  
Provence/Frankreich 0.2l € 10.00  
Flaschenpreis 0.75l 36.00*

\*\*\*

### **Glasierte Haxe vom Salzwiesenlamm**

mit Steckrübenpüree, Karotte  
und Frühlingslauch  
à la carte € 30.00

*2019 Spätburgunder R - Rebholz -  
Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00  
Flaschenpreis 0.75l 60.00*

\*\*\*

### **Feines Quarkmousse**

mit Portweinkirschen 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

### **Spargelsalat**

mit Bärlauch, Parmesan und gebeiztem Eigelb  
€ 13.00

### **Tatar vom hausgemachten Hering**

mit eingelegten Gemüsen, Quitte  
und Kräutermayonnaise € 15.00

### **Salat Ole Liese**

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,  
Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan  
€ 13.00

### **Spargelsüppchen**

mit Croûtons, Gartenkresse und Kräuteröl € 10.00

### **Fischsüppchen**

mit feinem Gemüse, Zander und Kräuterschaum  
€ 10.00

## Grüne Liese

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

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum  
Kleine Portion € 18.00  
Grosse Portion € 26.00

### **Spinatknödel**

mit Belugalinsen, Bergkäse und Parmesanschaum  
€ 25.00

## Hauptgerichte

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

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren  
€ 30.00

### **Gebratene Kalbsleber vom Hof Ernst**

mit Kartoffelpüree, roter Zwiebel, grünem Spargel und  
Rhabarber € 29.00

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

mit Kartoffelkrapfen, Spargelragout  
und Schinkenvelouté € 30.00

### **Spargel aus der Nordheide**

mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise  
und Katenschinken vom Hof Muhs € 28.00

### **Königsberger Klopse**

mit Kartoffelstampf, Kapern und roter Bete € 25.00

## Dessert

### **Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober**

mit Apfel-Szechuanpfefferchutney  
und Walnüssen € 14.00

### **Hausgemachte Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 12.00

### **Törtchen vom körnigen Frischkäse und Holunder**

mit zweierlei Rhabarber € 13.00

Sollten Sie eine Allergie gegen Lebensmittel haben, händigen wir  
Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller  
relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.

