



Menü

Carpaccio vom Kalb

mit Wachsbohnen, Radieschen und Parmesan
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

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd

mit Kartoffelkissen, cremigem Spitzkohl
und Karotte

à la carte € 30.00

2019 Spätburgunder R - Rebholz -

Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00

Flaschenpreis 0.75l 64.00

Feines Quarkmousse

mit zweierlei Rhabarber
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 Schnittlauchmayonnaise € 15.00

Salat Ole Liese

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

Spargelsüppchen

mit Croûtons, Gartenkresse und Kräuteröl € 10.00

Consommé von der Taube

mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Geflügelvelouté
€ 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von Champignons

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

Spinatknödel

mit Belugalinsen und Deichkäse vom Hof Backensholz
€ 25.00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
€ 30.00

Glasierte Kalbsschulter vom Hof Ernst

mit Kartoffelpüree, Pfifferlingen, grünem Spargel
und Rhabarber € 29.00

Gebratener Steinköhler von Frisch Gefischt

mit Kartoffelkrapfen, Schmorgurken
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

Zwetschgenchutney und Walnüssen € 14.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 12.00

Holunderblütencreme

mit Erdbeeren vom Hof Moorhörn und Joghurteis
€ 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.