



## 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 Spinatnocken, glasierten Mairübchen  
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 Kalbshüfte vom Hof Ernst**

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 Portweinkirschen 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

### **Quiche von Gemüse aus dem eigenen Garten**

mit Karottengrün und Kopfsalat

€ 13.00

### **Nordseekrabben von Alfred Urthel**

mit Gurke, Quitte und Sauerrahm € 15.00

### **Salat Ole Liese**

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,  
Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan

€ 13.00

### **Kohlrabi-Erbsensüppchen**

mit Croûtons, Gartenkresse und Schnittlauchöl

€ 10.00

### **Wildessenz**

mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Kräutervelouté

€ 10.00

### Grüne Liese

#### **Hausgemachte Ravioli von Champignons**

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 18.00

Grosse Portion € 26.00

#### **Pfifferlingsragout**

mit Gartengemüse, Kartoffelkissen und  
Schaum vom gereiften Deichkäse

€ 25.00

### Hauptgerichte

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

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 30.00

#### **Glasierter Kalbsnack vom Hof Ernst**

mit Kartoffelpüree, Pfifferlingen, Gartenbohnen  
und Kirsche € 29.00

#### **Gebratener Steinköhler von Frisch Gefischt**

mit Kartoffelkrapfen, Schmorgurken  
und Schinkenvelouté € 30.00

#### **Kalbsrahmgulasch**

mit Kartoffelstampf, Pfifferlingen und dicken Bohnen  
aus dem eigenen Garten € 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 Buttermilcheis

€ 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.

## Vorspeisen