



## Menü

### **Carpaccio vom Kalb**

mit Wachbohnen, 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 Perlgrauen, Kürbis, Kirschtomaten 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 Hirschkeule 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 Buchweizen-Grießmousse**

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

**Quiche von alten Tomatensorten**  
mit Brunnenkresse und Kürbissorbet  
€ 13.00

**Tatar vom Lachs**  
mit Zucchini, Quitte und Sauerrahm € 15.00

**Salat Ole Liese**  
Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,  
Kürbiskernöl und gehobeltem Parmesan  
€ 13.00

**Kürbissüppchen**  
mit Spaghettikürbis, Croûtons, Gartenkresse  
und Kürbiskernöl € 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 € 18.00  
Grosse Portion € 26.00

**Pfifferlingsragout**  
mit Gartengemüsen, Kartoffelkissen  
und Tomatenschaum  
€ 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, Gartenbohnen  
und Brombeere € 29.00

**Gebratener Steinköhler von Frisch Gefischt**  
mit Kartoffelkräpfen, Schmorgurken  
und Meerrettichsoße € 30.00

**Ragout vom Geflügel aus Herz, Magen und Keule**  
mit Kartoffelstampf, Pfifferlingen und Erbsen 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

**Windbeutel**  
mit Fichtennadelcreme, Heidelbeeren und  
Mädesüsseis € 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.