



Menü

Entenlebermousse

mit Sellerie, Walnuß und schwarzer Johannisbeere

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, Brokkoli und

Räucheraalschaum

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,

Steinpilzen und Karotte

à la carte € 30.00

2019 Spätburgunder R - Rebholz -

Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00

Flaschenpreis 0.75l 64.00

Brioche

mit Zwetschge, Haselnusseis und Sahne mit Rum

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 Waldpilzen

mit Feldsalat und Kürbissorbet

€ 13.00

Eingelegte Sprotten

mit Gurke, Röstzwiebelmayonnaise, Mirabelle und

Perlzwiebel € 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

Fischsüppchen „Ole Liese“

mit feinem Gemüse, Dill und Kohlrabischaum € 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von Karotte und Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 18.00

Grosse Portion € 26.00

Glasierter Ofensellerie

mit Röstkartoffeln, gebratenem Spitzkohl, Kürbis und

Grillgemüsejus € 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, Gartenbohnen und

karamellisierten Äpfeln

€ 29.00

Gebratener Steinköhler von Frisch Gefischt

mit Kartoffelkräpfen, Sauerkraut

und Misobutter € 30.00

Wildgulasch

mit Kartoffelstampf, Steinpilzen und Brokkoli

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

Feines Grießmousse

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.