



## Menü

### **Entenlebermousse**

mit Spaghettikürbis, Walnuß und schwarzer Johannisbeere  
à la carte € 15.00

*2021 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -  
Minho/Portugal 0.2l € 14.00*

\*\*\*

### **Sanft gegarter Saibling von Fischer Reese**

mit Belugalinsen, Fenchel, gelber Bete  
und Krustentierschaum  
à la carte € 29.00

*2020 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -  
Provence/Frankreich 0.2l € 14.00*

\*\*\*

### **Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd**

mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Maronen  
à la carte € 30.00

*2019 Spätburgunder R - Rebholz -  
Pfalz/Deutschland 0.2l € 22.00*

\*\*\*

### **Pochierte Birne**

mit Haselnusscreme und Streuselkucheneis  
à la carte € 13.00

*2018 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -  
Rheingau/Deutschland  
0.1l € 7.00*

### **Menüpreis € 72.00**

mit Weinbegleitung je 0.1l € 104.00

**ohne Zwischengang € 55.00**

mit Weinbegleitung je 0.1l € 80.00

## Vorspeisen

### **Schwarzwurzelsalat**

mit Kimchi, Feldsalat und Quittenvinaigrette  
€ 13.00

### **Gebeizte Meerforelle**

mit gelber Bete, Krustentiermayonnaise  
und Sauerrahm  
€ 15.00

### **Salat Ole Liese**

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

### **Kürbissüppchen**

mit Butternutkürbis, Croûtons, Gartenkresse  
und Kürbiskernöl € 10.00

### **Consommé vom Kalbsschwanz**

mit feinem Gemüse, Schnittlauch, Entenherzen  
und Kalbsvelouté € 10.00

## Grüne Liese

### **Hausgemachte Ravioli von Steckrüben**

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

### **Spinatknödel**

mit Topinambur aus dem Garten  
und gereiftem Deichkäse € 25.00

## Hauptgerichte

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

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren  
€ 30.00

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

mit Selleriepüree, Pastinake und Rosenkohl € 29.00

### **Gebratene Maräne aus dem Selenter See**

mit Kartoffelkrapfen, Bohnencassoulet  
und Schinkenvelouté € 30.00

### **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

### **Maronenmousse**

mit Waldheidelbeeren und Mädesüßis  
€ 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.