



Menü

Wildpastete

mit Selleriesalat und Brombeere
à la carte € 15.00

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

Sanft gegarter Skrei

mit Alblinsen, zweierlei Blumenkohl
und Krustentier-Haselnusschaum
à la carte € 29.00

*2021 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -
Provence/Frankreich 0.2l € 14.00*

Gebratenes Schweinefilet vom Hof Muhs

mit Kartoffelkissen, cremigem Wirsing
und Schwarzwurzel
à la carte € 30.00

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

Feines Grießmousse

mit schwarzen Johannisbeeren
und Waldbeerensorbet
à la carte € 13.00

*2021 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

Hausgemachter Bismarck Hering

mit gelber Bete, Schnittlauchmayonnaise
und Sauerrahm
€ 15.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten,
Kürbiskernöl und gehobeltem Flachland Tiroler
€ 13.00

Kürbissüppchen

mit Butternutkürbis, Croûtons, Gartenkresse
und Kürbiskernöl € 10.00

Fischsüppchen

mit feinem Gemüse, Flußkrebsravioli
und Rukolaschaum € 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete & Kohlrabi

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

Glasierte Kalbshaxe vom Hof Ernst

mit Selleriepüree, Rettich und Rosenkohl € 29.00

Gebratener Knurrhahn aus der Nordsee

mit Krustentiergrießnocken, Grünkohl
und Buttermilchschaum € 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

Portweinquitten

mit Fichtennadelcreme und Roseneis
€ 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.