



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**

**Menü**

**Hausgemachter Bismarck Hering**

mit gelber Bete, Schnittlauchmayonnaise  
und Sauerrahm

à la carte € 15.00

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

\*\*\*

**Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese**

mit Spargelragout, Bärlauchgraupen  
und Nussbutterschaum

à la carte € 30.00

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

\*\*\*

**Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd**

mit Kohlrabi, Samthauben  
und Kartoffelkissen

à la carte € 30.00

*2020 Spätburgunder R - Rebholz -  
Pfalz/Deutschland 0.2l € 22.00*

\*\*\*

**Erdbeeren vom Hof Moorhörn**

mit luftigem Quark und Karamelleis

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**

**Spargelsalat**

mit Kimchi, eingelegten Tomaten und Bärlauchpesto  
€ 13.00

**Carpaccio vom Wagyu Rind aus Schönwalde**

mit Radieschensalat und gehobeltem Flachland Tiroler  
€ 15.00

**Salat Ole Liese**

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

€ 13.00

**Spargelsüppchen**

mit Erbsen, Croûtons, Gartenkresse  
und Bärlauchöl € 10.00

**Rinderkraftbrühe**

mit feinem Gemüse, Steinpilzraviolo und  
Geflügelvelouté € 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 Pilzragout und gereiftem Deichkäse € 25.00

**Hauptgerichte**

**Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst**

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln  
€ 30.00

**Glasierte Lammhaxe von der Schäferei Bährs**

mit Karotte, roter Zwiebel und Selleriepüree  
€ 29.00

**Gebratener Steinköhler aus der Nordsee**

mit schwäbischen Alblinsen, Kartoffelrösti  
und Schinkenvelouté

€ 30.00

**Königsberger Klopse**

mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf € 25.00

**Spargel aus der Nordheide**

mit Katenschinken, Butterkartoffeln  
und Sauce Hollandaise € 30.00

**Dessert**

**Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober**

Zwetschgenchutney und Walnüssen € 14.00

**Hausgemachte Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 12.00

**Feines Grißmousse**

mit Rhabarber und Joghurteis € 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.