



HOTEL & RESTAURANT
OLE LIESE

Menü

Geflügellebermousse

mit Kohlrabi-Rettichsalat und Zwetschge
à la carte € 15.00

*2022 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -
Minho/Portugal 0.2l € 14.00*

Sanft gegarter Lachs aus Dänemark

mit Zucchini, Kürbisgrauen
und Krustentierschaum
à la carte € 30.00

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

Glasierte Hirschschulter aus heimischer Jagd

mit Rosenkohl, Pastinake
und Schwarzwurzelpüree
à la carte € 30.00

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

Kompott von der Gartenbirne

mit Haselnusscreme und Schokoladeneis
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

Tatar vom Sellerie

mit Apfel, Walnuss, gebeiztem Eigelb
und gelber Bete-Kohlrabisud
€ 13.00

Gebeizte Nordsee Makrele

mit Gurke, X.O. Mayonnaise
und Karotten-Stachelbeersud
€ 15.00

Salat Ole Liese

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

Selleriesüppchen

mit Croûtons, Gartenkresse, geschmortem Sellerie aus
eigener Ernte und Lauchöl € 10.00

Fischsüppchen

mit feinem Gemüse, Dill und Krustentierschaum
€ 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete & Kohlrabi

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

Ragout von Waldpilzen und Gartengemüsen

mit Kartoffelkissen und Schaum vom Flachlandtiroler
€ 25.00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln
€ 30.00

Brust & Keule von der Ente von Lars Odefey

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen
€ 35.00

Gebratener Seehecht aus der Nordsee

mit Alblinsen, Pommes dauphine
und Schinkenvelouté
€ 30.00

Königsberger Klopse

mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf € 25.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober

Tomatenchutney und Walnüssen € 14.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 12.00

Feines Grießmousse

mit Heidelbeere 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.