



HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE

Menü

Rosa gebratener Tafelspitz vom Kalb vom Hof Ernst € 18.00

mit Mini Gurken aus dem eigenen Garten, Karotten, gereiftem Flachlandtiroler und Schmand

2022 Alvarinho GRANIT 0.2l € 14.00
Soalheiro | Minho, Portugal

Sanft gegarter Lachs aus Dänemark € 35.00
mit Karotten, Kartoffelragout und Krustentierschaum

2021 Blanc de Rolle 0.2l € 14.00
Domaine des Féraud | Provence, Frankreich

Glasierte Ochsenbacke € 34.00
mit Rosenkohl, Petersilienwurzel und Schwarzwurzelpüree

2020 Spätburgunder R 0.2l € 22.00
Rebholz | Pfalz, Deutschland

Zwetschgenkompott € 15.00
mit Vanillecreme und Schokoladeneis

2021 Riesling Steckenpferd 0.1l € 7.00
Prinz von Hessen | Rheingau, Deutschland

Menüpreis € 83.00
mit Weinbegleitung je 0.1l € 115.00

ohne Zwischengang € 64.50
mit Weinbegleitung je 0.1l € 90.00

Vorspeisen

Tatar von der roten Bete € 15.00
mit Bucheckern, Feldsalat, gebeiztem Eigelb und Kräutermayonnaise

Nordseekrabben von Alfred Urthel € 18.00
mit Pumpernickel, Fenchelsalat und Sauerampfer

Salat Ole Liese € 15.00
Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten, Kürbiskernöl und gehobeltem Flachlandtiroler

Blumenkohlsüppchen € 11.50
mit Croûtons, Gartenkresse und Lauchöl

Wildessenz € 12.00
mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Geflügelvelouté

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete & Kohlrabi
mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 21.00 | Große Portion € 29.00

Spinatknödel € 28.00
mit Pilzragout und Schaum vom gereiftem Flachlandtiroler

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb € 35.00
mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln

Brust & Keule von der Barbarie Ente € 42.00
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

Gebratener Kabeljau aus der Nordsee € 34.00
mit Ablinsen, Pommes dauphine und Schinkenvelouté

Rosa gebratene Hirschkeule aus heimischer Jagd € 39.00
mit cremigem Wirsing, Kartoffelklößen und Schwarzwurzel

Königsberger Klopse € 29.00
mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober € 17.00
Tomatenchutney und Walnüssen

Hausgemachte Sorbetvariation € 14.00
aus unserer Patisserie

Feines Grießmousse € 15.00
mit Heidelbeere und Mädesüßis

Sollten Sie eine Allergie gegen Lebensmittel haben, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichte aus.