

Aperitifempfehlung

Champagner Taittinger

Prestige Rosé Brut

Glas 0.1l € 15.00

„Holler Schampus“

Hausgemachter Holunderblütensirup

mit Riesling-Secco auf Eis

Glas 0.15l € 7.50

Alkoholfreier Frucht Secco „Van Nahmen“

Apfel-Quitte

mit Eis und Apfel

Glas 0.15l € 6.00

Menü

Geflügellebermousse

mit Ringelbete, fermentiertem Apfel und Schinkengel

à la carte € 14.00

2020 Alvarinho GRANIT - Soalheiro - Minho/Portugal 0.2l € 9.00

Flaschenpreis 0.75l 32.00

Gebratener Heilbutt von Alfred Urthel

mit feinen Perlgraupen, Kürbis, glasiertem Chicorée und Krustentierschaum

à la carte € 28.00

à la carte als Zwischengang € 17.00

2019 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud - Provence/Frankreich 0.2l € 10.00

Flaschenpreis 0.75l 36.00

Rosa gebratene Kalbshüfte von Hof Ernst

mit Kartoffelkissen, cremigem Wirsing und Möhren

à la carte € 28.00

2018 Spätburgunder R - Rebholz - Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00

Flaschenpreis 0.75l 60.00

Feines Grießmousse

mit Birnen und Karamelleis

à la carte € 13.00

2018 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen - Rheingau/Deutschland

0.1l € 6.00

Menüpreis € 69.00 - mit Weinbegleitung € 93.50

ohne Zwischengang € 52.00 - mit Weinbegleitung € 71.50

Die Weinbegleitung schenken wir je 0.1l aus.

Vorspeisen

Schwarzwurzelsalat

mit eingelegten Buchenpilzen, Feldsalat und Kürbiskernöl € 13.00

Nordseekrabben von Alfred Urthel

mit Fenchelsalat und Sauerrahm € 14.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gurke, marinierten Kirschtomaten, Kürbiskernöl
und gehobeltem Parmesan € 12.00

Kürbissüppchen

mit Spaghettikürbis, Kürbiskernöl und Croûtons € 10.00

Rinderconsommé

mit feinem Gemüse, Schnittlauch und Geflügelvelouté € 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum

Kleine Portion € 17.00

Große Portion € 25.00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren € 28.00

Sanft geschmorte Hirschschulter aus heimischer Jagd

mit Kartoffel-Selleriepüree, Haferwuzel und Rosenkohlblättern € 28.00

Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Hasselbackkartoffel, Linsen
und Gelbe-Bete-Misoschaum € 28.00

Kalbsrahmgulasch von Schulter, Herz und Zunge

mit Kartoffelstampf, Brokkoli und Karotte € 24.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf, Kapern und roter Bete € 24.00

Desserts

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Kober

mit Apfel-Szechuanpfefferchutney und Walnüssen € 13.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 10.00

Warme Buchteln

mit Waldheidelbeeren und Mädesüsseis € 12.00