



Menü

Genuss auf dem Lande.

Kopfsalat aus dem eigenen Garten

mit Fliederblütendressing, gebeiztem Eigelb,
Holunderkapern und Bergkäse
à la carte € 13.00

2018 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -

Minho/Portugal 0.2l € 9.00

Flaschenpreis 0.75l 32.00

Gebratener Kabeljau von Alfred Urthel

mit feinen Bärlauchperlgrauen, eingelegten
Eiszapfen und Meerrettichschaum
à la carte € 27.00

2019 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -

Provence/Frankreich 0.2l € 10.00

Flaschenpreis 0.75l 36.00

Rosa gebratenes Kalbskotelette vom Hof Ernst

mit Pfifferlingen, Kohlrabi, Erbsen, Selleriepüree
und Kartoffelkissen
à la carte € 27.00

2016 Celeste Tempranillo - Miguel Torres -

DO Ribera del Duero/Spanien 0.2l € 12.00

Flaschenpreis 0.75l 39.00

Feines Grießmousse

mit Kirschen und Buttermilchreis
à la carte € 13.00

2017 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -

Rheingau/Deutschland

0.1l € 6.00

Menüpreis € 55.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 76.50

ohne Zwischengang € 45.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 61.50

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb

mit Kohlrabisalat, geröstetem Buchweizen und
gehobeltem Parmesan € 14.00

Geräucherte Forelle von Fischer Reese

mit Spinatsalat, Meerrettichmousse und
Saiblingskaviar € 14.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten
Kirschtomaten, Kürbiskernöl und Parmesan € 12.00

Erbsensüppchen

mit Ofenkarotten, Croûtons und Gartenkresse € 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 15.00
Grosse Portion € 20.00

Hauptgerichte

Kalbsbratwurst vom Fleischer Burmeister

mit Spitzkohl, Kartoffelstampf
und roten Zwiebeln € 18.00

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
Kleines Schnitzel € 20.00
Großes Schnitzel € 25.00

Kalbsrahmgulasch

mit Kartoffelstampf, Kohlrabi und
Pfifferlingen € 22.00

Sanft gegarte Lachsforelle von Fischer Reese

mit Schmorgurken, Butterkartoffeln und
Gemüsenage € 27.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und roter Bete € 20.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Waltmann

mit Rote Bete Chutney und Walnüssen € 13.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 10.00

Erdbeerkompott

mit Erdbeeren vom Hof Moorhörn, Joghurtschaum,
Butterstreusel und Fichtennadeleis
€ 12.00

RESTAURANT
1797
OLE LIESE • GUT PANKER

Handschrift

Warum in die Ferne schweifen...

Sanft gegarte Forelle von Fischer Reese

mit Gurke, Joghurt und Perlzwiebel

2017 Winkeler Jesuitengarten Prinz von Hessen - Rheingau/Deutschland 0.1l € 10

Frische Brise.

Sandwich von der Scholle

mit Stachelbeere, gelber Bete und Petersilie

2017 Chardonnay R Rebholz - Pfalz/Deutschland 0.1l € 18

Seemannsgarn von Alfred Urthel.

Gerösteter Steinbutt

mit Gartenradieschen, Mairübchen, Kartoffel vom Hof Bock und Brunnenkresse

2016 Bordeaux Blanc Les Pins Francs – Chateau Jean Faux - Bordeaux/Frankreich 0.1l € 16

Waidmannsheil.

Reh aus heimischer Jagd

mit Zucchini, Pfifferlingen und schwarzer Johannisbeere

2015 Zinfandel – Fog Monster - Sonoma/Kalifornien 0.1l € 18

... wenn das Gute liegt so nah.

Himbeeren von Hof Moorhörn

mit körnigem Frischkäse und Mädesüß

2016 Riesling CabiSehrNett Niepoort/Kettern - Mosel/Deutschland 0.1l € 10

5 Gänge € 119,00

5 Weine € 72,00