

LIESE'S GARTEN

WINTERHART

Gebratene Artischocken auf Feldsalat
kandierte Zitrone | geröstetes Schwarzbrot
Buttermilch-Vinaigrette

19,9

EINGELAGERT UND BEWAHRT

Steckrüben-Cremesüppchen
Karotten-Dumpling | Estragon-Öl

10,9

VERKOHLT

Gegrillter und geschmorter Spitzkohl aus dem Rohr
Trüffelgnocchi | buttriger Kamillen-Sud

28,9

LEIDENSCHAFT FÜR SÜSSES

Scheiterhaufen von Apfel und Mandel
Sorbet von Quitten aus dem eigenen Garten
Fichten-Öl | Vanille-Sauce

12,9

3-Gang Menü ohne Suppe 49,9 | 4-Gang Menü 59,9



1797

GOURMET MENÜ

Flammierte Garnele aus dem Wildfang

marinierte Rosenkohlblätter | Mandarinen-Butter-Sud | Jalapeño-Öl

22,9

Gepökelte Kalbsbrust mit einem Tatar von holländischen Matjes

Salat von Salzwiesenkräutern | eingelegter Cucamelon | Rote Beete-Jus

19,9

Eigelb-Raviolo mit Grünkohl-Pesto

schwarzer Walnuss | Lardo

21,9

Confierter Rücken vom Winterkabeljau

Bratkartoffel-Perlen | Variation von Petersilie | Salzzitronensauce

24,9

Galantine von der Bauern-Ente mit Honig-Lavendel-Lack

Wirsing à la crème | Lasagne von Steckrübe und Sellerie | Orangen-Jus

36,9

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

16,4

Birne Helene

Geschmorte Birne | Mousse | Sorbet

14,9

3-Gang Menü 69,9 | 4-Gang Menü 89,9 | 6-Gang Menü 129,9 | 7-Gang Menü 139,9

Weinbegleitung für 3-Gang Menü 29,9 | 4-Gang Menü 37,9 | 6-Gang Menü 44,9 | 7-Gang Menü 54,9

**Bestellannahme für 7-Gang Menü bis 18:15 Uhr, 6-Gang Menü bis 18:30 Uhr,
4-Gang Menü bis 19:30 Uhr und 3-Gang Menü bis 20 Uhr**

HEIMATGEFÜHLE

Rinderzunge, gekocht und kalt aufgeschnitten

Salat von Bohnen und Schalotten | Kürbiskernöl-Vinaigrette
heiße braune Butter

19,9

ZUM WARM WERDEN

Samtige Spitzkohl-Veloute

Zander-Teigtasche | Sauerteigknusper
Speck-Kümmel-Öl

11,9

ZEIT FÜR WAS DEFTIGES

Lackierte Brust und Keule von der Oldenburger Ente

glasierte Maronen | Rahm-Wirsing | Serviettenknödel | Orangen-Jus

34,9

WAS SÜSSES GEHT IMMER

Crème Brûlée

Zwetschgenröster | Lebkuchen-Eis | Butterbrösel

9,9

3-Gang Menü ohne Suppe 54,9 | 4-Gang Menü 64,90

TRADITION UND KLASSIK

Rosa gebratenes Reh aus heimischer Jagd
gebackene Rilette | geröstete Kohlsprossen
Portwein-Birne | Preiselbeeren
Kartoffelstrohstange | Pilz-Jus

34,9

Königsberger Klops
geschmorte Rote Beete | Kartoffelstampf
eingelegte Gurke | Kapern

29,9

Wiener Schnitzel
Petersilien-Kartoffeln | Gurkensalat
Preiselbeeren | Zitrone

34,9