

# 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  
Prelisbeeren | Zitrone

34,9