

LIESESS' GARTEN

FRÜHLINGSERWACHEN

Karamellisierter Ziegenkäse

Linsengemüse | Wildkräutersalat |

Balsamico-Vinaigrette

16,4

GRÜNE UMARMUNG

Spinatcremesüppchen

Pochiertes Ei

11,4

KRÄFTIG KÖRNIG

Gersotto

Gebranntes Lauchherz | Weißer Pfefferschaum

25,9

BEERIGER ABSCHLUSS

Crème Brûlée

Rhabarberkompost | Erdbeersorbet

9,9

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



1797

GOURMET MENÜ

Gebeiztes Rinderfilet

Körniger Frischkäse | Feiner Bittersalat | Brotchips

19,9

Curry-Zitronengrassüppchen

Gebratene Wachtelbrust

13,4

Skrei von den Lofoten

Rahmiges Lauchgemüse | Rotweinbuttersauce | Kartoffelknusper

21,9

Gegrillter Oktopus

Caponatagemüse | Mediterraner Fischjus

22,9

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm

Cocobohnenpüree | Prinzessbohnen | Ofentomaten | Kräuterjus

34,9

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

16,4

Frühlings-Pavlova

Frische Beeren | Vanilleschaum | Zweierlei Sorbet

14,4

3-Gang Menü 69,9 | 4-Gang Menü 89,9 | 6-Gang Menü 124,9 | 7-Gang Menü 134,9

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**

HARMONISCHER NEUBEGINN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Gepickeltes Gemüse | Sauce gribiche |
Rosmarin-Kartoffel

18,4

ZART UND AROMATISCH

Ducca-Zanderschnitte

Birne-Bohne-Speckgemüse | Weißer Pfefferschaum

18,9

DEFTIGES VOM ROST

Roastbeef vom Freilandrind

Glasierter Spitzkohl | Gebräunte Kartoffelklößchen |
Rotweinjus

34,4

GEPFEFFERTE VERSUCHUNG

Mousse au Chocolat

Pfefferaprikosen | Crème-fraîche-Eis

12,9

3-Gang Menü ohne Suppe 59,9 | 4-Gang Menü 74,90

TRADITION UND KLASSIK

Königsberger Klops

geschmorte Rote Beete | Kartoffelstampf
eingelegte Gurke | Kapern

29,9

Wiener Schnitzel

Petersilien-Kartoffeln | Gurkensalat
Preiselbeeren | Zitrone

34,9