

LIESE'S GARTEN

NORDISCHES GRÜN

Eiskraut-Salat

Geröstete Walnüsse | Eingelegter Rotkohl |
Moosbeeren | Dressing aus Holsteiner Cox

14,9

PURPURTRÄUME

Rote Bete-Cremesuppe

Koriandersahne | Gepuffter Buchweizen

11,9

GOLDENE ERNTE

Geschmorter Kürbis

Safranpolenta | Wilder Blumenkohl | Saba

28,9

BITTERSWEET SYMPHONY

Buttermilchmousse

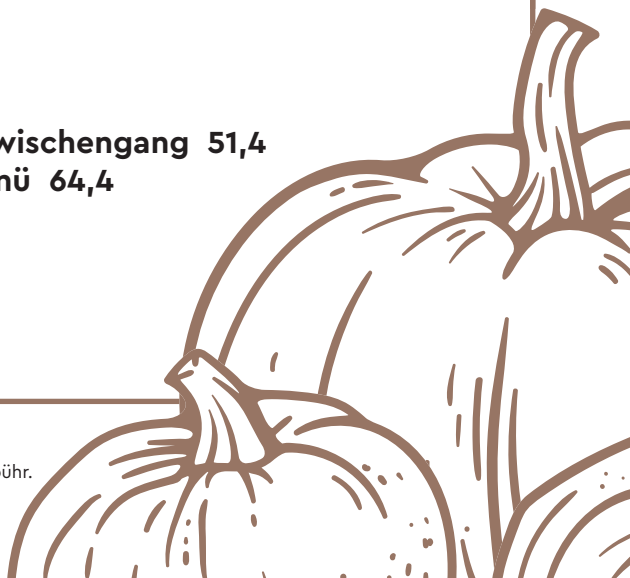
Pumpernickel-Eis | Orangen-Bitter-Salat

12,4

3-Gang-Menü ohne Zwischengang 51,4

4-Gang-Menü 64,4

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr.



KÜSTENPOESIE

Smørrebrød

Schwarzbrot | Lachs in Rote Bete gebeizt |
Bohnenkrautbutter | Kresse

19,9

HERZHAFTE MELANCHOLIE

Gesottete Rinderzunge

Sautierte Schwarzwurzel | Geschmorter Chicorée |
Meaux-Senfsauce

18,9

TIEFES AROMA

Geschmorte Ochsenbacken

Rosenkohl | Kartoffelpüree | Mole-Jus

31,9

WÄRME DES AUGENBLICKS

Schokokuchen

Apfelkompott | Beerensauce | Kürbis-Quitteneiscreme

12,9

3-Gang-Menü ohne Zwischengang 59,9 | 4-Gang-Menü 79,9

TRADITION UND KLASSIK

Karamellisierter Ziegenkäse

Linsengemüse | Wildkräutersalat |
Balsamico-Vinaigrette

16,9

Wiener Schnitzel

Petersilien-Kartoffeln | Gurkensalat |
Preiselbeeren | Zitrone

34,9

Crème Brûlée

Erdbeer-Minzragout | Sorbet des Tages

10,4