



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**

SAISONKARTE

## KLASSIKER

Salat „Ole Liese“ | Karamellisierter Ziegenkäse | Beluga Linse  
Hausklassiker der Saisonküche

15,00 EUR

Wiener Schnitzel | Bratkartoffel | Gurkensalat  
Klassisch serviert

32,00 EUR

## VORSPEISEN

Beef Tatar „Ole Liese“ | Dashi Vinaigrette | Buchenpilz | Renkon  
Buchenpilz, Lotus Cracker, Kapuzinerkresse

16,00 EUR

Vorspeise 90 g ohne Brioche. Hauptgang 160 g mit Brioche + 10,00 EUR. Brioche einzeln 3,00 EUR [A, C, G].

Salat „Ole Liese“ | Wilkräutersalat | Aged Balsamico 7 Jahre | Croustini  
Klein 8,90 EUR / Groß 15,00 EUR

Soupe du Jour  
Tagespreis

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**

SAISONKARTE

## HAUPTGÄNGE

Lütjenburger Hase | Bunte Karotte | Pommes Anna | Pecorino  
Kaninchenroulade, Karottenjus, Hasenjus, Karottenpüree, Karottengrün

36,00 EUR

Pommes Anna einzeln 6,50 EUR.

Ravioli | Erbse | Belper Knolle  
Erbsen, Erbsen Velouté, Schnittlauchöl, Wildkräutersalat

26,00 EUR

Catch of the Day | Riesling Beurre Blanc | Miesmuschel | Forellenrogen | Kartoffel Galette  
Kartoffelgalette, Miesmuschel, Schafgarbe

32,00 EUR

## DESSERTS

Banana Split | Banane | Kirsche | Valrhona Blanc | Milkschokolade  
Bananenchip, Bananenchutney, weiße Schokoladenganache mit Vanille, Kirschgel, Kirschsorbet,  
Milkschokoladen-Dekor

15,00 EUR

Crepe Suzette | Orange | Vanille  
Crepe, Orangensauce, Blutorangenfilets, Vanilleeis, Hippe Honigwabe, Puderzucker

15,00 EUR

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr