

VORSPEISEN

Lauwarme Quiche Lorraine

| Bitter & Kräuter Salate | Schnittlauch Sauerrahm | geröstete Nüsse | Aprikosen Chutney |

17,00 EUR

Salat „Ole Liese“

| Wildkräutersalat | gepickeltes Gemüse | Tomaten | Gurken | Radieschen |
| Vinaigrette mit altem Balsamessig | Croutons |

klein 8,90 EUR / groß 14,00 EUR

Saisonale Suppenempfehlung

12,00 EUR

KLASSIKER „OLE LIESE“

Wiener Schnitzel

| glasierte Petersilien Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone |

34,00 EUR

SAISONKARTE HAUPTGÄNGE

Ravioli mit Kürbisvelouté (VEGETARISCH)

| Radicchio | Kürbiskernöl | Pecorino | geröstete Haselnüsse |

26,00 EUR

Val au Vent „Panker“

| Jungrind & Maishähnchen | Blätterteig Pastete | sautierte Spätsommer Pilze |
junge Erbsen | Jus |

36,00 EUR

Catch of the Day

| Blumenkohl Creme | gerösteter Blumenkohl | Fisch Velouté | Schnittlauch |

32,00 EUR



HOTEL & RESTAURANT
OLE LIese

DESSERTS

Mousse au Chocolat

| marinierte frische Beeren | Gel | Vanilleeis |

14,00 EUR

Dreierlei Sorbet

9,00 EUR