



HOTEL & RESTAURANT
OLE LIESE

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs

| Dill-Sauerrahm | Röstbrot | Forellen Kaviar | rote Zwiebel | Salatbouquet |

16,00 EUR

Salat „Ole Liese“

| Wildkräutersalat | gepickelte Gemüse | Tomaten | Gurken | Radieschen | Dressing | Croutons |

Klein 8,90 EUR / Groß 14,00 EUR

Saisonale Suppenempfehlung

12,00 EUR

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel

| Röstkartoffeln | Speckstippe | Sauerrahm-Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone |

36,00 EUR

Hokkaido Risotto (vegetarisch)

| confierter Kürbis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Parmesan |

26,00 EUR

Geschmorte Holsteiner Ochsenbacke

| Portweinsauce | getrüffelter Kartoffelstampf | glacierte Fingermöhren | Koriander |

39,00 EUR

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr



HOTEL & RESTAURANT
OLE LIESE

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Steak Frites

| Sauce vom grünen Pfeffer | feine Pommes frites | Trüffel-Mayonnaise |
| kleiner grüner Salat |

43,00 EUR

AUS DER REGION

„Birne, Bohne, Speck“

| gesottener Speck | Kochbirne | grüne Bohnen | Salzkartoffeln |

30,00 EUR

Catch of the Day

| Spitzkohl | Chorizo-Kartoffel-Ragout | Kräuter |

32,00 EUR

DESSERTS

Birne „Gut Panker“

| Vanille Eis | Sable | im Gewürzsud pochierte Birne | Karamellsauce |

14,00 EUR

Dreierlei Sorbets

9,00 EUR

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Servicegebühr