

Traditionell und Klassisch

30.1. Schwarzsaueressen 11.30 bis 14 Uhr
6.2. Mehlsbeutelessen 11.30 bis 14 Uhr

Unser Restaurant erhielt im Jahre 1853 vom dänischen König die Schanklizenz. Seit der Zeit ist unser Haus in Familienhand. Wenn sich die Zeiten auch geändert haben, so haben wir doch einige Traditionen bis heute bewahrt. Neben unserer Art zu kochen - alles regional und frisch auf den Tisch, wollen wir auch von den Traditionsgerichten der damaligen Zeit nicht lassen. Wer also einmal schmecken möchte, wie damals gekocht wurde, der sollte sich bei uns zum "Schwarzsauer" oder "Mehlsbeutel", anmelden. Schwarzsauer wurde früher an Schlachttagen gekocht und heißt so wegen der Farbe. Das Gericht ist eine süß-saure Blutsuppe mit feinstem Fleisch darin. Dazu werden Grießklöße gereicht. Der Mehrbeutel hat seinen Namen daher, dass er im Tuch über Wasserdampf gegart wird. Dazu gibt es Zimt und Zucker, Kirschsauce und Kasseler Bauch.



Präsentkörbe & Gutscheine & Online Shop

Sie suchen nach einem passenden Geschenk, nach einer Leckerei für Zuhause oder möchten Jemandem etwas Gutes tun. Gar kein Problem. Unsere Gäste im Haus können in unserem Kühltruhen stöbern. Hier gibt es von selbsthergestellter Leberwurst über selbstgeräucherten Lachs bis hin zu Brotaufstrichen und natürlich unserer Uthlande-Galloway-Bratwurst viele Leckereien zum direkt Mitnehmen. Wir packen aber natürlich auch Präsentkörbe oder stellen Gutscheine nach Ihrer Wahl aus, wenn Sie jemanden Überraschen möchten. Oder Sie besuchen unseren OnlineShop. Hier haben wir von Aal in Gelee über Labskaus, hausgemachten Pralinen bis hin zu leckerer Zwetschgenkonfitüre eine Menge selbst hergestellter Produkte vorrätig. Sie bestellen, wir liefern direkt zu Ihnen ins Haus. Probieren Sie es aus.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 7.30 Uhr
 Sonntag ab 8.00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Küchenzeiten

Montag, Dienstag und Freitag ab 17.30 Uhr
 Samstag und Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und ab 17.30 Uhr

Unser Traditions Haus Hotel & Restaurant Schlei-Liesel am Ostseefjord Schlei liegt nur rund eine Autostunde nördlich von Hamburg. Direkt vor dem Haus stehen kostenlose Parkplätze für Sie bereit. Herzlich Willkommen!



Hotel & Restaurant Schlei-Liesel

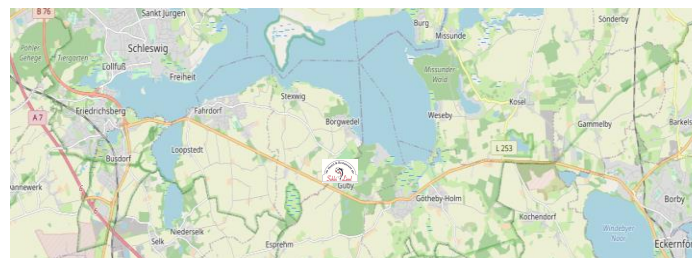
Inhaber Frank Jebe-Öhlerich
 Dorfstraße 2 24357 Güby
 Tel 04534 99 77 0
 info@hotel-schlei.de
 www.hotel-schlei.de



Restaurant Schlei-Liesel



Schleiliesel



Veranstaltungs-Highlights von November bis Februar



- Gerichte mit Geschichte „Genussabend“
- Rund um die Martinsgans
- Weihnachts- & Silvestermenü
- Mehlsbeutel & Schwarzsauer



Slow Food Deutschland e.V.



Veranstaltungen von November bis Februar

10.11. Gerichte mit Geschichte Genussabend „Martinsgans“



Am Mittwoch, dem 10. November, um 18.30 Uhr laden vier Köche aus dem Kreis RD-ECK & das Besseresser-Magazin [Mohl!ied!] mit Chefredakteur Eckhard Voss zu einem großen „Gerichte mit Geschichte“ –Genussabend rund um die Martinsgans ein. Ein fünfgängiges Menü, begleitende Weine mit Moderation durch Carina Jebe-Öhlerich, Wasser und Dessertparty erwarten Sie im Hotel & Restaurant Schlei-Liesel. Zum fünften Gang lernen die Gäste alle beteiligten Köche an vier Dessertstationen bei einem zwanglosem Gespräch und Gedankenaustausch kennen. Menü inklusive Weinbegleitung und Wasser 69 €



Ab dem 12.11. haben wir täglich Spezialitäten von der Gans auf der Karte!

Dafür stehen wir und unser Team:

„From Nose to Tail“ und „From Fork to Plate“ sind die neuen Herausforderungen für die gehobene Gastronomie. Wir sind dabei und haben uns auf die Fahnen geschrieben, unser Fleisch nicht nur bei unseren direkten Nachbarn einzukaufen, sondern auch alle Teile in unserer Küche zuzubereiten, eben „From Nose to Tail“.

Genauso versuchen wir unser gesamtes Obst und Gemüse von Anbietern aus der Region zu erwerben, um unseren Gästen eine wirklich regionale und nachhaltige Frischeküche anzubieten.

Sie finden uns bei der „Aktion Greentable“, sowie im Genussführer von „Slowfood“. Außerdem sind wir im Restaurantguide von „Gusto“ gelistet. Seit ein paar Wochen sind wir Mitglied im Verein FEINHEIMISCH e.V. und gehen einen Schritt weiter in Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit. Freuen Sie sich auf die nächsten „Gerichte mit Geschichte“ Genussabende!

Frank & Carina Jebe-Öhlerich mit Team



24.12. Gans to go - rohe, gefüllte ofenfertige Gans zur Abholung außer Haus

4kg Gans 85 Euro
oder als Markeruper Freilandgans (4+ kg) 160 Euro

Oder fertig gegarte und zerlegte Gans zum Wiedererwärmen mit oder ohne Beilagen zur Abholung außer Haus

4kg Gans nur mit Sauce und Füllung 105 Euro
4+ kg Markeruper Freilandgans mit allen Beilagen 199 Euro
1 Keule extra 22 Euro
1 Brust extra 24 Euro
Beilagen: Rotkohl, Rosenkohl, Semmelknödel, Kartoffeln und Sauce 45 Euro



25. + 26. 12. Weihnachtsmenü - auch kalt zum „Zu Hause fertig kochen“

Vorspeise

Enten-Maronen Terrine, Feigen Chutney, Feldsalat, grüner Pfeffer (Vegetarisch: Ziegenfrischkäse)

Hauptgänge zur Wahl:

Gebratene Entenbrust **oder**
Geschmorte Gänsebrust **oder**
Geschmorte Gänsekeule
Zu allen Geflügel - Gerichten servieren wir Calvados Sauce, Rotkohl, Semmelknödel und Maronen.

oder

Hirschrücken und -braten, Pfeffer-Kirschjus, Rosenkohl und Kartoffelgratin (Vegetarisch: Pilzragout mit Semmelknödel und winterliches Ofengemüse)

Dessert

Nougatmousse, Birnenkompott, Baumkuchen, weiße Schokolade
Menüpreis € 49 pro Person

Abholung (Kalt) 10-12 Uhr
Menü im Restaurant 11.30 -13.30 Uhr

31.12. Silvestermenü

Oxtail
(Vegetarisch: getrüffeltes Maronensuppe)

Mille Feuille von Gänseleber und Quitte,
Kaffee Öl
(Vegetarisch mit Ziegenkäse)

Champagnersorbet

Kalbsbäckchen, Balsamico Linsen, Steckrübe,
getrüffeltes Kartoffelpüree
oder

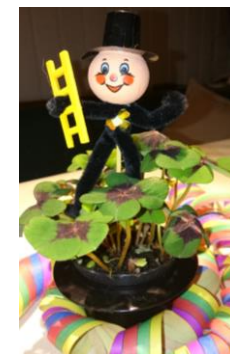
Störfilet, Taschenkreb, Kürbis, Kartoffelragout
oder

(Vegetarisch: Nussbraten mit Preiselbeeren und winterlichem Ofengemüse)

Schokolade Rotweinkuchen, Mandel Parfait, Rumtopfkaviar

Menüpreis € 65 pro Person

Das Menü servieren wir ab 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr.
Das Restaurant schließt um 23 Uhr.



Feinheimische Menüs



Seit einigen Wochen sind wir FEINHEIMISCH. Der Verein ist ein Netzwerk von agrarischen Erzeugern und Manufakturen, Küchenchefs und Gastronomen, privaten Mitgliedern und gewerblichen Förderern.

FEINHEIMISCH steht für frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel ohne Zusatzstoffe aus Schleswig-Holstein und deren Verwendung in Restaurants und privaten Haushalten.

Gemäß den Vereinsstatuten bewahren wir die schleswig-holsteinische Küche und entwickeln sie sorgsam weiter. Wir vermeiden Lebensmittel- und Energieverschwendung und verzichten auf industrielle Fertigprodukte.

Wir werden Ihnen in unserer Speisekarte alle vier Wochen ein neues FEINHEIMISCHes Menü aus Produkten der Region anbieten.