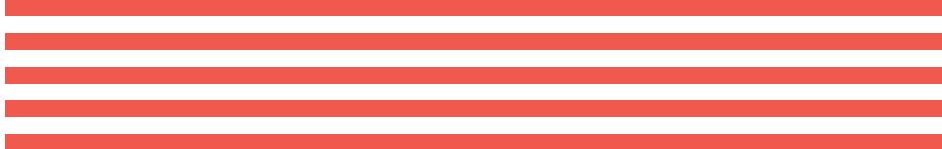




HOTEL & RESTAURANT
OLE LIESE



KULINARISCHER KALENDER

Januar bis Juni 2026





SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

In der Ole Liese beginnt das Jahr 2026 mit frischem Esprit und vertrauter Gastlichkeit. Unsere neue Küchenkonzeption „Sonntagsküche – jeden Tag“ verbindet das Beste aus nordischer Bodenständigkeit und feinstter Landhausküche: Ehrlich, aromatisch, mit jener Prise Raffinesse, die aus einem Essen ein besonderes Erlebnis macht.

Ob beim gemeinsamen Brunch, beim duftenden Stück Blechkuchen und Kaffee am Nachmittag oder beim feinen Abendessen – jeder Tag soll sich bei uns für Sie nach Sonntag anfühlen.

Ganz neu präsentiert sich unser Guts-Café im Nachtwächterhaus: Hell, herzlich und

voller hausgemachter Versuchungen aus unserer Küche und Backstube – ein Ort zum Verweilen, Schlemmen und Genießen. Ab Februar laden wir Sie am Wochenende zu unserem wunderbaren „Brunch auf Gut Panker“ ein.

Freuen Sie sich auf ein erstes Halbjahr voller kulinarischer Höhepunkte, saisonaler Inspirationen und die besondere Ole-Liese-Gastlichkeit.

Herzlichst,

Ihr Thomas Taanum
und das Team der Ole Liese





AB SONNTAGS-BRUNCH

1. AUF GUT PANKER

FEB. Wenn der Duft von frischem Brot, Kaffee und regionalen Spezialitäten durchs Guts-Café im Nachtwächterhaus zieht, ist Zeit für unseren
2026 Sonntagsbrunch auf Gut Panker. Zwischen alten Balken und in wunderbarer Atmosphäre erwartet Sie ein Buffet voller hausgemachter Lieblingsgerichte: Honig von Gut Panker, hausgemachte Marmelade, Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherfisch aus dem Selenter See und liebevoll zubereitete Spezialitäten aus der Region erwarten Sie!

10:30
- 14:30 Ein Brunch, der verwöhnt, genießen lässt und nach Zuhause schmeckt –
UHR mitten auf Gut Panker, im Herzen der Holsteinischen Schweiz.

49,00 EUR p. P. inklusive aller Speisen, Säfte, Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen.

Nur mit Reservierung





AB DAS FESTMAHL

6. AUF GUT PANKER

FEB. Wenn sich der Duft regionaler Spezialitäten mit dem historischen Charme des Anwesens verbindet, beginnt im Guts-Café im Nachtwächterhaus das Festmahl auf Panker. Ein Buffet voller Lieblingsgerichte aus der Region, liebevoll zubereitet und reich an Geschmack, Wärme und Erinnerungen.

JEDEN

FREITAG Hier darf geschlemmt, gelacht und genossen werden – mit allem, was dazugehört: Von Grünkohl und Wildragout im Winter, bis Spargel und Hechtklößchen im Frühling. Wir laden Sie zu einem wunderbaren Genießer-Buffet ins Guts-Café im Nachtwächterhaus ein.

18:30

- 23:00

UHR

59,00 EUR p. P. zuzüglich Getränken

Nur mit Reservierung







AB KUCHENBUFFET 2. IM GUTS-CAFÉ

FEB. Starten Sie genussvoll in die Woche: Immer montags lädt das große Kuchenbuffet in unserem Guts-Café im Nachtwächterhaus zum Schlemmen ein – mit hausgebackenen Torten, fruchtigen Tartes und feinem Blechkuchen aus unserer Backstube.

2026

JEDEN

MONTAG So viel Kuchen, wie das Herz begehrt – serviert mit einer Prise Landhausidylle und dem Duft von frisch gebrühtem Kaffee. Der süßeste Wochenstart auf Gut Panker!

14:30

- 17:00 9,00 EUR p. P. zuzüglich Getränken

UHR



IHR GEBURTSTAG AUF GUT PANKER

Geburtstage soll man feiern und genießen – am liebsten mit einem prickelnden Glas Glück!

Wir laden jedes Geburtstagskind am Tag des Geburtstags zu einem Glas Sekt ein – als kleinen Gruß, großen Genuss und herzliches „Alles Gute!“ von der Ole Liese auf Gut Panker.

Feiern Sie Ihren besonderen Tag bei einem Geburtstagssekt mit Ihren Freunden, der Familie und Ihren Gästen bei uns im Guts-Café im Nachtwächterhaus – Ihr Glas Prinz von Hessen Riesling-Sekt geht auf uns!



**AB
4.
JUN.
2026**

**JEDEN
1.
DONNERSTAG
IM
MONAT**

**19:00
UHR**

KÜCHENPARTY IN DER OLE LIESE

Ein Abend voller Genuss, Neugier und echter Handwerkskunst – willkommen bei unserer Küchenparty in der Ole Liese: Wer schon immer wissen wollte, was in einer Sterneküche passiert, wie Aromen entstehen und wie Leidenschaft auf den Teller kommt, darf sich auf einen besonderen Blick hinter die Kulissen freuen.

Sascha Kurgan und sein Team laden Sie zu sich ein. Schlendern Sie durch die Küche, schauen Sie zu, stellen Sie Fragen und genießen Sie, was gerade entsteht: Kleine Köstlichkeiten, große Aromen – alles frisch, ehrlich und mit viel Liebe zubereitet. Zwischendurch erzählen unsere Köche gern, was gutes Handwerk ausmacht, warum manche Kombinationen einfach perfekt sind – und wie aus besten Zutaten echte Lieblingsgerichte werden.

Dazu gibt es Live-Musik, gute Gespräche und das herrliche Gefühl, mitten im Geschehen zu sein. Als Erinnerung schenken wir Ihnen Ihre eigene „Ole Liese“ Kochschürze.

79,00 EUR p. P. inklusive Sekt des Weinguts Prinz von Hessen zum Aperitif und Ihrer persönlichen Ole-Liese-Kochschürze als Souvenir.

Nur mit Reservierung





SONNTAGSKÜCHE. JEDEN TAG.

Für Chefkoch Sascha Kurgan ist feine Küche kein großes Spektakel – sondern ehrliches Handwerk, Respekt vor dem Produkt und Freude am Detail.

Er kocht, wie man einen besonderen Sonntag verbringen möchte: mit den besten Zutaten, Sorgfalt und Lust auf Genuss.

Sascha Kurgans Gerichte sind klar komponiert, saisonal gedacht und mit feinem Gespür für Aromen zubereitet. Regionale Zutaten stehen im Mittelpunkt, raffiniert, aber nie abgehoben.

Die Küche der Ole Liese wird Sascha Kurgan nordisch-ehrlich, traditionell und trotzdem leichtfüßig gestalten. Sie schmeckt nach Heimat, Handwerk – und ein bisschen nach Zuhause.

Sonntagsküche. Jeden Tag.

Im Zeitraum Januar bis Juni 2026 wird die Küche in der Ole Liese technisch auf den neusten Stand gebracht. In dieser Zeit begrüßen wir Sie mit einer verkleinerten Speisekarte im neuen Guts-Café im Nachtwächterhaus.



- AB SASCHA KURGAN – SECHS**
- 20. GÄNGE, ZEIT & GENUSS**
- JUN.** Es braucht nicht viel, um einen Abend ganz besonders zu machen – beste Zutaten, brillante Kochkunst und Menschen, die das zu schätzen wissen.
- 2026**
- JEDEN 3.** Für sein 6-Gang-Menü widmet sich Sascha Kurgan ganz der Saison: Dem, was gerade wächst, reift und seinen besten Moment hat. Er verbindet vertraute Aromen mit feinen Kontrasten, bringt Leichtigkeit und Tiefe zusammen – und zeigt, dass große Küche nicht laut sein muss. Jeder Gang erzählt von Herkunft, Zeit und Sorgfalt. Von der Ruhe, mit der Sascha und sein Team arbeiten, und von der Freude, die gutes Essen auslöst.
- SAMSTAG IM MONAT**
- Ein Abend, der nach großem Handwerk schmeckt, nach Haltung – und nach ein bisschen Sonntag.
- 6-Gang-Menü 129,00 EUR p. P.
Getränkebegleitung 40,00 EUR p. P.



4. FEIERN SIE OSTERN – 5. AUF GUT PANKER

APR. 2026

Ostersamstag, 4. Apr. 2026:
Ostereiersuche auf Gut Panker für Jung und Alt, mit Preisverleihung
des Goldenen Oster-Eis am Karsamstag.

Ostersonntag 5. Apr. 2026:
Ostergottesdienst in der Guts-Kapelle anschließend Feiertags-Osterbrunch
im Guts-Café im Nachtwächterhaus.

Zum Osterbrunch im Guts-Café servieren wir Ihnen auf unserem
Festtags-Buffet ausgesuchte, saisonale Spezialitäten.

69,00 EUR p. P. inklusive aller Speisen, Säfte,
Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas
Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen.

Nur mit Reservierung



VERSCHENKEN SIE ERINNERUNGEN

**Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem
Gutschein der Ole Liese:**

Egal ob für eine Übernachtung, unsere Küchenparty,
den Genießer Brunch im Guts-Café oder für ein Früh-
stück in der Ole Liese bieten wir Ihnen hochwertige
Gutscheine, liebevoll verpackt.

Kaufen Sie entweder Ihren Gutschein bei unseren
Mitarbeitenden oder bequem zum Selbstausdrucken
auf unserer Website.





Folgen Sie uns auf Instagram:



Hotel & Restaurant Ole Liese

Gut Panker, 24321 Panker | +49 4381 – 90 6 90 | info@ole-liese.de | www.ole-liese.de