

# KULINARISCHER KALENDER

JULI BIS DEZEMBER 2026



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**



Sehr geehrte Damen und Herren,

besuchen Sie uns und erleben Sie unser neues Küchenkonzept „Sonntagsküche – jeden Tag“. Wir erwarten Sie mit dem Besten aus der Region und feinsten Landhausküche: ehrlich, aromatisch und mit jener Prise Raffinesse, die aus einem Essen ein besonderes Erlebnis macht – ein Sonntagsessen!

Ob beim gemeinsamen Brunch, beim duftenden Stück Blechkuchen mit feinem Kaffee am Nachmittag oder beim genussvollen Abendessen: Jeder Tag soll sich bei uns für Sie besonders anfühlen.

Unser Guts-Café im Nachtwächterhaus empfängt Sie hell, herzlich und voller hausgemachter Versuchungen aus unserer Küche und Backstube – ein Ort zum Verweilen, Schlemmen und Genießen.

Herzlichst,

Ihr Thomas Taanum  
und das Team des Hotel & Restaurant Ole Liese



## SONNTAGSBRUNCH AUF GUT PANKER

Wenn der Duft von frischem Brot, Kaffee und regionalen Spezialitäten durchs Guts-Café im Nachtwächterhaus zieht, ist Zeit für unseren 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.

Ein Brunch, der verwöhnt, genießen lässt und nach Zuhause schmeckt – mitten auf Gut Panker, im Herzen der Holsteinschen Schweiz.

**Termine:** Jeden Sonntag von 10:30 bis 13:00 Uhr

**Preis:** € 49,00 pro Person

Der Preis versteht sich inklusive aller Speisen, Säfte, Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Freuen Sie sich außerdem auf besondere Sommerbrunch-Termine im Juli, August und September. An Advents- und Feiertags-Sonn- tagen erwartet Sie unser Festtagsbrunch. Weitere Informationen dazu finden Sie auf den folgenden Seiten.





## SOMMERBRUNCH IM JULI

Leicht, frisch und voller Geschmack: Unser Sommerbrunch bringt die erlesensten Aromen der Saison auf den Teller. Freuen Sie sich auf regionale Spezialitäten, frische Kräuter, knackiges Gemüse und feine Desserts, liebevoll zubereitet und sommerlich interpretiert.

Zum Start erwarten Sie frische Brötchen, Bauernbrot, eine regionale Käseauswahl, herzhafte Schinken- und Wurstspezialitäten sowie hausgemachte Konfitüren. Dazu servieren wir ausgewählte kalte und warme Köstlichkeiten wie Kräuter-Kartoffelsalat, rosa Roastbeef, Matjes, zartes Geflügelblankett, Ackergemüse und geschwenkte Drillinge. Auch vegetarische Genießer kommen auf ihre Kosten, etwa mit Zwiebel-Käsequiche oder Pellkartoffeln mit frischem Kräuterquark. Zum süßen Finale locken Topfenmousse mit Beeren, Aprikosentörtchen und Käsekuchen im Glas. Hausgemachte Sommerlimonaden runden den Brunch erfrischend ab.

**Termine:** 05.07. & 26.07.2026 von 10:30 bis 13:00 Uhr  
**Preis:** € 49,00 pro Person

Der Preis versteht sich inklusive aller Speisen, Säfte, Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.





### BBQ-BRUNCH IM AUGUST

Sommer, Sonntag, Grillduft: Neben der gewohnten Auswahl an frischem Brot, Salaten, herzhaften Begleitern und feinen Desserts erwarten Sie ausgewählte Grillspezialitäten. Freuen Sie sich auf Flammlachs am Brett, zartes Flank Steak, Holsteiner Grillwurst von Metzgermeister Bernd Steffen und Pulled Pork aus dem Apfelholzrauch. Dazu servieren wir sommerliche Beilagen.

**Termine:** 09.08. & 30.08.2026 von 10:30 bis 13:00 Uhr  
**Preis:** € 49,00 pro Person

### ERNTEDANK-BRUNCH IM SEPTEMBER

Freuen Sie sich auf saisonale Spezialitäten der Region sowie süße Köstlichkeiten aus Feld und Obstgarten. Unser gewohntes Brunch-Bufferet wird ergänzt durch knusprigen Schweinebraten, geschmorte Rinderbäckchen, Holsteiner Kürbissuppe, zartes Geflügel, Kräuterpolenta, Pilzragout und gratinierten Ziegenkäse mit Birne und Honig.

**Termine:** 13.09. & 27.09.2026 von 10:30 bis 13:00 Uhr  
**Preis:** € 49,00 pro Person

Der Preis versteht sich inklusive aller Speisen, Säfte, Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen. Reservierung erforderlich.



## KUCHENBUFFET

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. 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!

**Termine:** Jeden Montag von 14:00 bis 17:00 Uhr

**Preis:** € 9,00 pro Person

Im Preis enthalten sind alle Kuchen und Torten vom Buffet, exklusive Getränke. Wir bitten um Reservierung.

## ZUM GEBURTSTAG NUR DAS BESTE

Geburtstage soll man feiern und genießen, am liebsten mit einem prickelnden Glas Glück! Wir laden jedes Geburtstagskind am Tag des Geburtstags zu einem Glas Prinz von Hessen Sekt ein, als herzliches „Alles Gute!“ vom Hotel & Restaurant Ole Liese.



## EIN ABEND MIT VOLKER FUHRWERK

Im Oktober und November kehrt ein vertrauter Name nach Gut Panker zurück: Volker Fuhrwerk gestaltet im Hotel & Restaurant Ole Liese zwei besondere Abende für Freunde, Wegbegleiter und Stammgäste.

Viele verbinden mit ihm eine wunderbare Zeit voller Gastlichkeit, großer Küche, persönlicher Begegnungen und jener besonderen Atmosphäre, die bis heute nachklingt. An diesem Abend knüpft Volker Fuhrwerk genau daran an: mit Leidenschaft, Handschrift und einem feinen Gespür für Genuss.

Freuen Sie sich auf einen Abend, der Erinnerungen weckt und zugleich neu erzählt, was Gut Panker so besonders macht: ehrliche Gastfreundschaft, besondere Menschen, gute Gespräche und ein Menü, das von Erfahrung, Persönlichkeit und Liebe zum Detail geprägt ist. Ein Wiedersehen. Ein Genussabend. Ein Stück Ole-Liese-Geschichte.

**Termine:** 24.10. & 14.11.2026 um 19:00 Uhr

**Preis:** € 149,00 pro Person

Im Preis enthalten sind ein Aperitif sowie ein 6-Gang-Menü. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung. Inklusive Übernachtung in einem unserer Dorf- oder Pankerzimmer ist der Abend als Arrangement buchbar ab € 219,00 pro Person (Unterbringung im Doppelzimmer mit Dorfblick bei Doppelbelegung).



## BEAUJOLAIS PRIMEUR ABEND

Der erste Wein des Jahres ist da! Am 28. November feiern wir im Hotel & Restaurant Ole Liese den Beaujolais Primeur: jung, lebendig, fruchtig und voller französischer Lebensart. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend im Zeichen von Wein, Käse und guter Gesellschaft.

Zum Auftakt servieren wir Ihnen eine Auswahl traditioneller Vorspeisen. Danach folgt die im Mittelpunkt stehende, sorgfältig ausgewählte Vielfalt feiner Käsesorten, begleitet von frischem, lauwarmem Brot und französischer Butter. Den süßen Abschluss bilden drei feine Dessertvariationen mit Früchten. Eine Kaffeespezialität mit Praline rundet den Abend stilvoll ab.

Begleitet wird der Abend von Live-Musik, ganz entspannt und charmant, wie ein kleiner Ausflug nach Frankreich.

**Termine:** 28.11.2026 um 18:30 Uhr

**Preis:** € 79,00 pro Person

Im Preis enthalten ist unser Buffet, pro Paar eine Flasche Beaujolais Primeur und eine Flasche Mineralwasser sowie Kaffeespezialitäten. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung. Inklusive Übernachtung in einem unserer Dorf- oder Pankerzimmer ist der Abend als Arrangement buchbar ab € 149,00 pro Person (Unterbringung im Doppelzimmer mit Dorfblick bei Doppelbelegung).



## ADVENTS- UND FESTTAGSBRUNCH AUF GUT PANKER

Wenn in unserem Guts-Café im Nachtwächterhaus Kerzenlicht, Tannengrün und festlicher Glanz für eine besondere Atmosphäre sorgen, beginnt eine der schönsten Zeiten des Jahres und unser Advents- und Festtagsbrunch lädt Sie ein zu genussvollen Stunden in stilvollem Ambiente.

Freuen Sie sich auf eine feine Auswahl winterlicher und festlicher Spezialitäten: frisch gebackene Brötchen, duftendes Hefegebäck, hausgemachte Konfitüren, feine Käse- und Schinkenauswahl, Räucherlachs, herzhaftes Quiches, winterliche Salate und wärmende Gerichte aus unserer Küche. Natürlich dürfen auch süße Klassiker nicht fehlen: Bratapfel-Dessert, Zimtsterne, Stollen, feines Gebäck, cremige Desserts und kleine festliche Versuchungen aus unserer Backstube.

Perfekt, um die Festtage einzuläuten oder einen besonderen Moment mit lieben Menschen zu genießen.

**Termine:** 29.11., 06.12., 13.12., 20.12., 25.12., 26.12. & 27.12.2026  
sowie 01.01.2027 von 10:30 bis 13:00 Uhr

**Preis:** € 59,00 pro Person

Der Preis versteht sich inklusive aller Speisen, Säfte, Kaffee- und Tee-Spezialitäten und einem Glas Riesling-Sekt des Weinguts Prinz von Hessen. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.



## WEIHNACHTEN IM HOTEL & RESTAURANT OLE LIESE

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres in festlicher Atmosphäre: Im stilvoll dekorierten Guts-Café im Nachtwächterhaus oder im elegant geschmückten Hotel & Restaurant Ole Liese erwartet Sie ein liebevoll zusammengestelltes Festtagsprogramm mit winterlichen Spezialitäten, feinen Köstlichkeiten aus Küche und Backstube und vielen kleinen Genussmomenten.

Ob als stimmungsvoller Auftakt in die Feiertage oder als besondere Auszeit mit Familie und Freunden: Freuen Sie sich auf warme Gastlichkeit, Kerzenschein und festlichen Geschmack.

Unsere Weihnachts- und Silvesterarrangements mit allen Details finden Sie ausführlich auf unserer Website.

[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)

## VERSCHENKEN SIE ERINNERUNGEN

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem hochwertigen, liebevoll verpackten Gutschein: Egal ob für eine Übernachtung, die Events aus dieser Broschüre oder für ein Frühstück im Hotel & Restaurant Ole Liese.

Erhältlich entweder bei unseren Mitarbeitenden vor Ort oder bequem zum Selbstausdrucken auf unserer Website:



[OLE-LIESE.DE](http://OLE-LIESE.DE)





Hotel & Restaurant Ole Liese  
Gut Panker | 24321 Panker  
info@ole-liese.de | 04381 90690  
www.ole-liese.de

Folgen Sie uns auf Instagram:

