

Aperitif und zur Erfrischung

Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend

« **Spritzige Johannisbeere** » 0,1 l 3,30 €
Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone
mit Mineralwasser

Holundercocktail

Liedberger Landgasthaus Sekt 0,1 l 3,50 €
mit unserem hausgemachten Holunderlikör

Unser Feiertagsmenu

17. Mai 2012

Bunter Salat mit mariniertem, pochierten Lachs
und knusprigen Croûtons

~~~~~

Rückenstück vom Schwäbisch Hällischem Schwein,  
geschmortes Schweinebäckchen und Filet  
und Petersilienstampfkartoffeln

~~~~~

Marinierte Erdbeeren und Pflaumen
mit hausgemachtem Vanille-Limonensorbet

27,50 €

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit kleinen gefüllten Nudelsäckchen und Gemüse 4,80 €

Zuckermiscremesuppe mit gebratenen kleinen Jacobsmuscheln

Frühlingslauch und Paprikastreifen 5,60 €

Drei kleine feine Suppen

Tomatencreme mit Creme fraîche

Maiscreme mit Geflügelstück

Bärlauchcreme mit Räucherlachsstreifen 6,00 €

Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella auf Oxsenherztomaten mit altem Balsamico, australischen Salzflocken und Frühlingszwiebeln	7,50 €
Frühlingsalat mit Scheiben von der gebratenen Maispoulardenbrust mit Orangendressing und gebratener Tomatenpolenta	9,00 €
eine kleinere Portion	7,00 €
Carpaccio vom irischen Rinderfilet mit Safranmayonaise und mariniertem Ruccolasalat	11,00 €
Bunter Salat mit mariniertem pochierten Lachs und knusprigen Croûtons	7,50 €
eine kleinere Portion	5,00 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Mayonaissecreme mit Bratkartoffeln	7,00 €
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen, Croûtons und gebratenem Speck	10,50 €
Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets und Limonendressing	10,50 €

Kindergerichte

Butternudeln mit Tomatensauce	3,50 €
Putensteak mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	5,00 €
Fischfilet mit Petersilienkartoffeln und einem Salat	5,00 €

Fischgerichte



- Sanft gegarter Biolachs**
mit Safransauce und Bärlauchkartoffeln,
dazu ein frischer Salat 19,50 €
- Weißes Heilbuttfilet mit Parma-Schinken**
gebraten auf Tomatennudeln,
dazu ein frischer Salat 21,00 €
- Gebratenes Wolfsbarschfilet und Zanderfilet**
mit Zwiebelstampfkartoffeln
und einem frischen Salat 19,50 €

Fleischgerichte



- Gebratene Putenbrust auf Bärlauchnudeln,**
und Tomatenzwiebelragout, dazu ein frischer Salat 16,00 €
- Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferkirschen**
und Safranspätzle, dazu ein frischer Salat 19,00 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce**
dünnen Bandnudeln und einem frischen Salat 18,00 €
- Das echte Wiener Kalbschnitzel**
mit Pommes frites und einem frischen Salat 18,50 €
- Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-
Meerrettichsauce,** Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat 17,50 €
- Neuseeländische Lammfilets**
mit grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 22,50 €
- Irishes Rinderfilet mit frischem Gemüse, Kartoffelrösti**
und Sauce Hollandaise 24,50 €

Und zum Abschluss ein unterhaltsames Buch

Ein `Bilderbuch`
zum Nachkochen

Ein Kochbuch, das Spaß macht

Inspirierender
Genuss für Augen
und Gaumen

- Das Buch ist ab sofort hier erhältlich für 28,00 € -



Desserts

Marinierte Erdbeeren und Pflaumen
mit hausgemachtem Vanille-Limonensorbet 6,00 €

Tiramisu mit Cantuccini und Schattenmorellen 5,00 €

Hausgemachtes Schokoladeneis
und luftiger Schokoladenkuchen mit Erdbeeren 6,50 €

Brillat-Savarin Käse mit Feigensenf
und hausmarinierten schwarzen Walnüssen 7,00 €

Diese Weichkäsespezialität aus Kuhmilch wird noch von Hand geschöpft und im Burgund und in der Normandie hergestellt. Er ist cremig, weich im Mund, schmeckt sahnig und leicht säuerlich.

Verschiedene Eissorten
Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 1,20 €

Portion Sahne 0,50 €
Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 1,00 €

Und zum Kaffee oder Tee...
eine feinste Auswahl von Pralinen **3 Stück** 3,60 €