

Als Aperitif und zur Erfrischung

Red Spring

*fruchtiger alkoholfreier Cocktail aus
Trauben-, Orangen- und Zitronensaft mit
einem Spritzer Grenadinesirup und Tonic*

0,1 l

3,50 €

Rhabarber -Rosé

*Spätburgunder Rosé Sekt mit
herb süßem Rhabarbernektar*

0,1 l

3,50 €

Mit allen Sinnen genießen
*Bronzekunst in Natur und Raum
von Renate Fellner*



Wovon mag Katja träumen?

~~~~~

*Planen Sie ein Fest? Dann beraten wir Sie gerne und erläutern Ihnen  
unsere Möglichkeiten!*

*Smare und Peter Jenz*

## **Vorspeisen, Salate und kleine Gerichte**



**Carpaccio vom irischen Rinderfilet**  
*mit Safranmayonaise und mariniertem Ruccolasalat* 11,00 €

**Spargelsalat viermal anders**  
*mit geräuchertem Wildwasserlachs  
mit marinierten Nordseekrabben  
„natur“ mit Orangenfilets und Estragon  
mit gekochtem Bauernschinken* 9,50 €

**Scheiben vom geräuchertem Lachs**  
*mit Orangen, Fenchel- und Friseesalat  
und knusprigem Kartoffelstroh* 8,00 €

**Dreierlei Matjesstip**  
*Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken  
Tatar mit Schnittlauch und Apfelwürfeln  
Klassisch mit Speckbohnen, dazu Pumpernickel* 8,00 €

**Gebratene Salzwassergambas auf marinierter Galiamelone**  
*mit Tomatenstreifen und Kaiserschoten* 9,00 €

## **Suppen**



**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
*mit kleinen gefüllten Nudelsäckchen und Gemüse* 4,80 €

**Zuckermaiscremesuppe 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 €

## *Unsere Klassiker*

*Großer Salatteller mit Putenbruststreifen,  
Croûtons und gebratenem Speck* 10,50 €

*Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets  
und Limonendressing* 10,50 €

*Das echte Wiener Kalbschnitzel  
mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat* 18,50 €

*Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-  
Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln  
und einem frischen Salat* 17,50 €

*In Zitronenbutter gebratenes Zanderfilet  
mit Stampfkartoffeln und einem frischen Salat* 19,50 €

### *Klassische Speisen - Klassischer Wein*

2011er Weingut Brogsitter  
Terra blanc Grauburgunder  
Q.b.A. trocken, Rheinhessen 0,2 l 5,30 €

### *Wählen Sie Ihr individuelles Gericht aus*

*Putensteak* 14,00 €  
*Medaillons vom Schweinefilet* 16,00 €  
*Filetsteak vom irischen Rind* 21,50 €

*dazu wahlweise  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln,  
Cafe de Paris Butter oder Pfeffersauce*

*Gemischter Salat* 3,50 €  
*Portion Gemüse* 3,50 €

## *Unsere besondere Empfehlung*



### *Aus unserem Kochbuch*

*Sanft gegarter Biolachs  
mit Safransauce und Bärlauchkartoffeln,  
dazu ein frischer Salat*

19,50 €

Das Buch ist hier erhältlich

## *Vegetarisches Gericht*

*Paniierter und gebratener Stangenspargel  
mit Frankfurter grüner Sauce und Butterkartoffeln* 16,50 €

## *Hauptgerichte*

*Weißes Heilbuttfilet mit Parmaschinken gebraten  
auf Tomatenmaccheroni mit geriebenem Parmesan* 21,00 €

*Amerikanischer Portionshummert auf Spargelrisotto  
mit Orangen und Estragon* 25,00 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Rahmsauce,  
in Butter ausgebratenen Spätzle und einem frischen Salat* 19,00 €

*Gebratene Maispouardenbrust auf Zitronenrisotto  
mit Chorizzo-Paprikajus* 18,00 €

*Irishes Rinderfilet mit frischen Gemüsen,  
knusprigem Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise* 23,00 €

*Neuseeländisches Lammfilet mit Ratatouille  
und kleinen gebratenen Rosmarinkartoffeln* 21,50 €

## *Dessertkarte*



*Drei kleine knusprige Eishörnchen,  
mit Mango- und Birnensorbet und Vanilleeis* 5,00 €

*Himbeeressigcreme auf Himbeermark  
mit frischen Himbeeren und Nußknusperplätzchen* 6,50 €

*Gâteau von Moscato D'Asti mit Walderdbeersorbet  
und marinierten Erdbeeren* 7,00 €

### *Klassisch*

*Crème brûlée von bester Tahiti Vanille  
mit hausgemachtem Schokoladeneis* 6,50 €

*Der perfekte Begleiter zur Crème brûlée*  
*1969er Les Vignobles Dom Brial 0,5 cl 4,00 €*  
*Cuvée Grande, Réserve*  
*AOC Muscat de Rivesaltes Ambré, blanc*

### *Mögen Sie lieber einen würzigen Abschluss?*

*Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen* 7,00 €

*Brillat-Savarin Käse mit Feigensenf und hausgemachten  
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.*

### *Und zum Kaffee oder Tee....*

*Feinste Auswahl Pralinen  
3 Stück* 3,60 €

### *Verschiedene Eissorten*

*Schokolade, Vanille, Erdbeere  
1 Kugel fein ausgarniert* 1,20 €



## Liedberger Landgasthaus

*Spargelzeit*



*vorweg....*

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Spargelcremesuppe mit Spargelstücken</i>                 | 5,20 € |
| <i>Spargelsalat mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken</i> | 8,00 € |
| <i>eine kleinere Portion</i>                                | 6,00 € |

### *Hauptgerichte*

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Portion Stangenspargel mit Butterkartoffeln,<br/>Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i> | 16,50 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

#### *dazu wahlweise*

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>gekochter Schinken</i>                                           | 5,00 €  |
| <i>luftgetrockneter Serranoschinken aus Teruel</i>                  | 7,50 €  |
| <i>geräucherter Schwarzwälder Schinken</i>                          | 6,00 €  |
| <i>ein kleines Schnitzel</i>                                        | 5,00 €  |
| <i>zwei Medaillons vom Schweinefilet (Rohgewicht ca. 150 gr.)</i>   | 10,00 € |
| <i>Filetsteak vom irischen Rinderfilet (Rohgewicht ca. 150 gr.)</i> | 16,00 € |
| <i>drei gebratene Salzwassergambas</i>                              | 10,50 € |
| <i>gebratenes weißes Heilbuttfilet</i>                              | 10,00 € |