



# Liedberger Landpartie

vom 4. bis 29. September 2019

Marinierter Ziegenfrischkäse  
mit Tomatenchutney und knusprigem Landbrotchip

\*\*\*

Eine Tasse Kartoffel-Kräutercremesuppe  
mit gebratener Blutwurst

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumensauce  
und hausgemachten Schupfnudeln

**oder**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf dicken Speckbohnen mit Petersilienkartoffeln

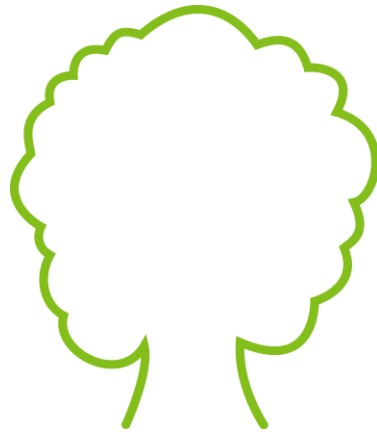
\*\*\*

Kaltes Holundersüppchen  
mit Apfel-Zitronensorbet

**39,00 € pro Person**

**Aperitif- und Weinbegleitung zzgl. 15,00 €**

**Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.**



**Liedberger Landgasthaus**

**Großmutter's Rezepte**

**neu aufgelegt**

*Immer nur donnerstags, mittags und abends  
und nur solange der Vorrat reicht...*

**Diese Woche**

*Rinderschmorbraten  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln*

**17,50 €**

## *Als Aperitif und zur Erfrischung*

**„Kalte Ente“** 0,1 l 3,00 €  
*Spritziger Riesling mit unserer Liedberger Landgasthaus  
Hausmarke Sekt und einer Zitronenscheibe auf Eis*

**Rhabarber Cocktail –alkoholfrei-** 0,1 l 3,50 €  
*Rhabarbersaft, Tonic, Minze und Zitrone*

## *Suppen*

**Pfifferlingcremesuppe** mit gebratenen Pfifferlingen  
und Croûtons 5,40 €

**Kraftbrühe vom Tafelspitz** mit kleinen Gemüse-  
und Fleischwürfeln 5,40 €

## *Vorspeisen*

**Marinierte Salatherzen** mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten  
und Tomatenchutney 8,00 €

**Dreierlei mit Pfifferlingen**  
*Pfifferling-Bruschetta, Pfifferling-Süppchen  
und Pfifferling-Salat* 9,00 €

**Enten-Rillettes, saftige aromatische Ententerrine**  
mit unseren kalt gerührten Preiselbeeren 10,50 €

**Aus unserem Kochbuch**  
**Gebatene Jakobsmuscheln**  
mit geschmorten Chicoree  
und Orangen



9,50 €

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Äpfeln, Zwiebeln  
und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce  
mit Bratkartoffeln 8,50 €

**Als Hauptgang** 17,00 €

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

## **Für Kinder und Senioren**

*Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten.  
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.*

### **Unsere großen Salate**

- Großer Salatteller** mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,  
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten 13,50 €
- Großer Salatteller mit Putenbruststreifen**  
und gebratenem Speck 13,50 €
- Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets**  
und Limonen-Dressing 14,50 €

### **...mal etwas ohne Fisch und Fleisch**

- Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen** in Rahm mit Kirschtomaten,  
Basilikum und jungen Lauchzwiebeln, dazu ein frischer Salat 18,50 €

### **Fischgerichte**

*Sehr geehrte Gäste,*

*da der norwegische Lachs doch sehr stark belastet sein kann, verwenden wir  
ausschließlich schottischen Lachs, der den strengen EU Richtlinien unterliegt.*

- Feinstes schottisches Label Rouge Lachsfilet**  
auf Pfifferling-Nudel-Risotto und Radieschenkresse 24,50 €
- Gebratene Schollenfilets** mit Tomatenwürfeln, Basilikum  
und jungen Lauchzwiebeln auf cremigem Zitronen-Risotto 22,50 €
- Aus dem Wok**  
**Wilde argentinische Gambas** mit kurz angeschwitztem Gemüse,  
gewürzt mit Teriyaki, Knoblauch und geröstetem Sesam 23,50 €

**Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.**

## Fleischgerichte

### Zweierlei von der Putenbrust

*Als Medaillon und pikant mariniertes Filetstück  
auf Tomatensugo und Gnocchis* 19,50 €

*Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumensauce  
und hausgemachten Schupfnudeln* 21,00 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm,  
dazu knusprige Kartoffelrösti und ein frischer Salat* 21,50 €

*Das echte Wiener Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln  
und einem frischen Salat* 20,50 €

*Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat* 18,50 €

*Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten vom argentinischen  
Corona del Sur Rumpsteak mit  
cremigen dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln* 25,50 €

*Medaillons vom argentinischen Corona del Sur Rinderfilet  
mit gebratenen Pfifferlingen, Bratkartoffeln  
und kräftiger Rotweinjus* 29,90 €

### Wählen Sie Ihr individuelles Gericht aus

*Putensteak* 16,00 €

*Schweinefilet* 16,00 €

*Argentinisches Corona del Sur Rumpsteak* 22,50 €

*Argentinisches Corona del Sur Rinderfilet* 26,50 €

*dazu wahlweise*

*Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Butterstampfkartoffeln*

*Kräuterbutter oder Pfeffersauce*

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

Speisekarten mit Allergenkennzeichnung liegen an der Theke zu Ihrer Information bereit.

## Dessertkarte

***Gin Tonic Sorbet und Himbeersorbet mit einem Schuß  
Schweppes Tonic Water*** 6,00 €

***Süße Kirschen auf Schokoladenbiscuit  
und süßer Mascarponecreme*** 6,00 €

***Kleine Pancakes mit Butterkaramellsauce  
und Heidelbeereis*** 6,50 €

### ***Verschiedene Eissorten***

*Schokolade, Vanille, Erdbeere*

*1 Kugel fein ausgarniert* 2,00 €

*hausgemachte Eissorten* 2,50 €

*Portion Sahne* 1,00 €

*Schokoladensauce **oder** Fruchtmark* 2,00 €

***Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen*** 7,00 €

### **Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so**

*Feinste Pralinen-Auswahl*

*aus der Pralinen Manufaktur Coppeneur* **3 Stück** 3,90 €

### **Am Nachmittag ab 14.00 Uhr**

*Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....*

*Für den Hunger am Nachmittag gibt es unsere Tagessuppe, die großen Salate,  
das Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Flammkuchen.*

### **Am Wochenende servieren wir nachmittags außerdem**

*Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne*

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

*Simone und Peter J. Hoff*