



**Biedberger Landgasthaus**

## *Valentinstag*

***Klein aber fein  
Dinge, die gut zueinander passen...***

*Meeresfrüchtesalat*



*Orangen-Karottensuppe  
fein abgeschmeckt mit Ingwer,  
dazu ein mariniertes Geflügelspießchen*



*Medaillon vom Rinderfilet  
mit gebratenen, argentinischen wilden Garnelen  
auf cremigen Thymiankartoffeln*

***oder***

*Gebratene Maispouardenbrust  
auf lauwarmen Cous Cous Salat mit Minze,  
kleinen Gemüsen und karamellisierten Cashewkernen*



*Hauchdünne Crêpe mit Grand Manier Sauce  
und gebranntem Mandeleis*

**39,50 €**

## *Als Aperitif und zur Erfrischung*

*Liedberger Landgasthaus Sekt  
mit Kroatzbeerlikör*

*0,1 l*

*4,00 €*

*Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend*

*« Spritzige Johannisbeere »*

*0,1 l*

*3,30 €*

*Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser*

## *Menus zur Auswahl*

### *Vegetarisch*

*Kartoffel-Kräutercremesuppe  
mit kleinen Gemüswürfeln*



*Rote Bete Apfel-Risotto  
mit mariniertem Rucola  
und karamellisierten  
Cashewkernen*



*Kirschcremeeis  
mit Sauerkirsch-Schaum*

*24,50 € pro Person*

### *Menu*

*Kartoffel-Kräutercremesuppe  
mit kleinen Gemüswürfeln  
und gebratener Blutwurst*



*Medaillons vom Schweinefilet  
auf cremigem  
Kartoffel-Wirsinggemüse*



*Kirschcremeeis  
mit Sauerkirsch-Schaum*

*24,50 € pro Person*

## **Für Kinder und Senioren**

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

### **Suppen**

- Kartoffel-Kräutercremesuppe*** mit kleinen Gemüsewürfeln  
und gebratener Blutwurst 5,40 €
- Kraftbrühe vom Tafelspitz*** mit kleinen Gemüse-  
und Fleischwürfeln 5,40 €

### **Vorspeisen**

- Kleine Büffelmozzarella-Kugeln*** mit Tomaten, jungen Lauchzwiebeln  
und mariniertem Rucola 7,50 €
- Salat von marinierten Flusskrebsschwänzen*** mit Tomatenwürfeln,  
jungen Lauchzwiebeln, verschiedenen Kräutern  
und Baguette 9,50 €
- Sehr geehrte Gäste,***  
***da der norwegische Lachs doch sehr stark belastet sein kann, verwenden wir***  
***ausschließlich schottischen Lachs, der den strengen EU Richtlinien unterliegt.***
- Geräucherte Scheiben vom schottischen Lachs***  
mit einem knusprigen Kartoffelrösti, mariniertem Feldsalat  
und Preiselbeer-Meerrettichsorbet 12,50 €
- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, krossem Speck, Croûtons,***  
***Apfelstiften, getrockneten Cranberries***  
***und Kartoffeldressing*** 7,00 €

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

## *Unsere großen Salate*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,<br/>Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten</i> | <i>13,50 €</i> |
| <i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen<br/>und gebratenem Speck</i>                                  | <i>13,50 €</i> |
| <i>Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets<br/>und Limonen-Dressing</i>                              | <i>14,50 €</i> |

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

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Rote Bete Apfel-Risotto mit mariniertem Rucola<br/>und karamellisierten Cashewkernen</i> | <i>17,50 €</i> |
|---|----------------|

## *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.*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Gebratenes schottisches Lachsfilet auf Rote Bete Apfel-Risotto</i>                                      | <i>22,50 €</i> |
| <i>Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse</i>   | <i>22,50 €</i> |
| <i>Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfbuttersauce,<br/>dazu Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat</i> | <i>22,50 €</i> |

### *Unsere Weinempfehlung*

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| <i>2014er Weingut Landmann<br/>Weißer Burgunder<br/>Freiburger Steinmauer, Qualitätswein, trocken, Baden<br/>Frischer, fruchtiger Weißwein, in der Nase anregende Düfte<br/>von Orange und feinen Mirabellen-Nuancen.</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,40 €</i> |
|---|--------------|---------------|

## Fleischgerichte

*Medaillons vom Schweinefilet auf cremigem  
Kartoffel-Wirsinggemüse* 19,50 €

*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 €

### Aus dem Wok

*Streifen vom argentinischen Rinderfilet, Putenbrust und zwei wilde  
argentinische Garnelen mit frischem knackigem Gemüse,  
pikant abgeschmeckt mit Kokosmilch und Knoblauch  
auf chinesischen Eiernudeln* 23,50 €

### Unser Landgasthaus Burger (nichts für den kleinen Hunger!)

*Saftiges amerikanisches Steakfleisch (ca. 250gr. Rohgewicht)  
mit Spezial-Saucen, Käse, gebratenem Speck, Salat, Tomaten und  
ausgebackenen Zwiebeln, dazu pikant-würzige Kartoffelecken* 18,50 €

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

*Argentinisches Corona del Sur Rinderfilet mit bunten Gemüsen,  
Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln* 29,50 €

*Hirschfilet mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten  
und kräftiger Rotweinsauce* 29,00 €

### 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

**Kokosnuss-, Mango- und Erdbeere-Walderdbeere-Sorbet**  
mit Früchten 7,00 €

**Dreierlei Schokolade**

Mousse au chocolat  
Saftiger Schokoladenkuchen  
Schokoladeneis 7,50 €

**Crème brûlée von bester Tahiti-Vanille**  
mit Schokoladeneis 8,00 €

**Verschiedene Eissorten**

Schokolade, Vanille, Erdbeere  
1 Kugel fein ausgarniert 1,50 €  
hausgemachte Eissorten 2,00 €  
Portion Sahne 1,00 €  
Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 1,50 €

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

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

Feinste Pralinen-Auswahl  
aus der Pralinen Manufaktur Wagner 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!

