



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 €

MITTAGSKARTE

13. Februar bis 16. Februar 2019

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 Gemüsewürfeln*



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



Dreierlei Schokolade
*Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladeneis*

27,00 € pro Person

Menu

*Kartoffel-Kräutercremesuppe
mit kleinen Gemüsewürfeln
und gebratener Blutwurst*



*Medaillons vom Schweinefilet
auf cremigem
Kartoffel-Wirsinggemüse*



Dreierlei Schokolade
*Mousse au chocolat
Saftiger Schokoladenkuchen
Schokoladeneis*

27,00 € pro Person

Für Kinder und Senioren

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

Suppen

| | |
|---|---------------|
| <i>Kartoffel-Kräutercremesuppe mit kleinen Gemüswürfeln und gebratener Blutwurst</i> | 5,40 € |
| <i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln</i> | 5,40 € |

Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| <i>Salat von marinierten Flusskrebsschwänzen mit Tomatenwürfeln, jungen Lauchzwiebeln, verschiedenen Kräutern und Baguette</i> | 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.***

| | |
|--|----------------|
| <i>Geräucherte Scheiben vom schottischen Lachs mit einem knusprigen Kartoffelrösti, mariniertem Feldsalat und Preiselbeer-Meerrettichsorbet</i> | 12,50 € |
|--|----------------|

| | |
|--|---------------|
| <i>Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, krossem Speck, Croûtons, Apfelstiften, getrockneten Cranberries und Kartoffeldressing</i> | 7,00 € |
|--|---------------|

| | |
|--|----------------|
| <u>Tagesessen inkl. einem alkoholfreien Getränk (0,3 l)</u> | 10,00 € |
|--|----------------|

Mittwoch: „Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst
mit Zwiebeln, Äpfeln und Stampfkartoffeln

Donnerstag: Fleischkäse mit Bratkartoffeln und buntem Salat

Freitag: Gefüllte Käse-Tortelloni mit Tomatensugo

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

Unsere großen Salate

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

...mal etwas ohne Fisch und Fleisch

| | |
|---|----------------|
| <i>Rote Bete Apfel-Risotto mit mariniertem Rucola 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, dazu Petersilienkartoffeln und ein frischer Salat</i> | <i>22,50 €</i> |

Unsere Weinempfehlung

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

Fleischgerichte

***Putensteak** mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise
und Kartoffelkroketten 17,50 €*

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

***Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinefilet** mit Bratkartoffeln
und einem frischen Salat 15,50 €*

***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 €*

***Gemischtes Goulasch** mit hausgemachten Spätzle,
Champignons und einem frischen Salat 17,50 €*

***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 €*

Unsere Weinempfehlung

***2013er Conde de Valdemar 0,2 l 7,60 €**
Crianza D.O.C.
Martínez Bujanda –Rioja-
Rubinroter Wein mit intensivem Duft*

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 außerdem nachmittags

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*

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