

# SONNTAGSKARTE

17. 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*

*Orangen-Karottensuppe  
fein abgeschmeckt mit Ingwer*



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



*Dreierlei Schokolade*  
*Mousse au chocolat  
Saftiger Schokoladenkuchen  
Schokoladeneis*

**27,00 € pro Person**

### *Menu*

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



*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**

- Orangen-Karottensuppe** *fein abgeschmeckt mit Ingwer,  
dazu ein mariniertes Geflügelspießchen* 5,40 €
- Kraftbrühe vom Tafelspitz** *mit kleinen Gemüse-  
und Fleischwürfeln* 5,40 €

### **Vorspeisen**

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

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

## Fleischgerichte

<i>Putensteak mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Das echte Wiener Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten vom argentinischen Corona del Sur Rumpsteak mit cremigen, dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Argentinisches Corona del Sur Rinderfilet mit bunten Gemüsen, Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Hirschfilet mit Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und kräftiger Rotweinsauce</i>	<i>29,00 €</i>

### Wählen Sie Ihr individuelles Gericht aus

<i>Putensteak</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Argentinisches Corona del Sur Rumpsteak</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Argentinisches Corona del Sur Rinderfilet</i>	<i>26,50 €</i>
<i>dazu wahlweise</i>	
<i>Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Butterstampfkartoffeln Kräuterbutter oder Pfeffersauce Gemischter Salat oder eine Portion Gemüse</i>	<i>3,50 €</i>

## 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!

*Simone und Peter J. Hoff*