



Liedberger Landgasthaus

Unsere Gans(z) Wilde Karte

Brust oder Keule von der Gans

*mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen
und einem Bratapfel*

26,50 €

Gebratenes Fasanenbrustfilet

*auf Rahmkraut mit krossen Speckstreifen,
Weintrauben und Kartoffelkroketten*

24,50 €

Wildschweinbraten

*mit Apfelrotkohl, Champignons
und Kartoffelknödeln*

22,50 €

Hirschfilet

*mit Süßkartoffelstampf, Mandel-Brokkoli-Röschen
und Maronen*

29,00 €

Unsere Weinempfehlung

2016er Di Camillo Vini Primitivo

0,2 l

6,00 €

Rocca Antica, trocken

Italien

*Dieser sortenreine Primitivo Rosso aus Apulien überzeugt
mit seinem warmen und fruchtigen Bukett. Im Geschmack würzig
und ausgewogen, mit schöner Struktur und gut integrierten
Tanninen.*

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

*Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Ravioli
mit Steinpilz-Ricotta-Füllung*



*Knuspriges Kartoffelrösti
mit Gemüse
und Käse überbacken*



*Gewürzapfel mit Walnusseis
und Apfelschaum*

27,00 € pro Person

Menu

*Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Ravioli
mit Steinpilz-Ricotta-Füllung*



*Filetsteak vom argentinischen
Corona del Sur Rind
mit bunten Gemüse,
Sauce Bearnaise
und Bratkartoffeln*



*Gewürzapfel mit Walnusseis
und Apfelschaum*

37,50 € pro Person

Für Kinder und Senioren

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

Suppen

- Hokkaido-Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung 5,60 €
- Kraftbrühe vom Tafelspitz** mit kleinen Gemüse-
und Fleischwürfeln 5,40 €

Vorspeisen

- Warme Spinat-Artischockencreme** mit Parmesan,
marinierten Tomaten, Sauerrahm und Brotchips 7,50 €
- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**, krossem Speck,
Croûtons, Apfelstiften und Kartoffeldressing 6,00 €
- 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 einer kleinen Tasse Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen, Kürbiskernöl und mariniertem Feldsalat 12,50 €
- 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.

Unsere großen Salate

<i>Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen und gebratenem Speck</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets und Limonen-Dressing</i>	<i>14,50 €</i>

...mal etwas ohne Fisch und Fleisch

<i><u>Hocharomatisch!</u> Einer der besten schwarzen Trüffel überhaupt! Dünne Bandnudeln mit pechschwarzem australischem Wintertrüffel in cremiger Sauce mit Parmesan und mariniertem Feldsalat</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Knuspriges Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken</i>	<i>14,50 €</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 mit Sauce Bearnaise, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfbuttersauce, Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat</i>	<i>22,50 €</i>

Unsere Weinempfehlung

<i>2014er Brogsitter Brillance</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Weißburgunder - Spätlese</i>		
<i>Qualitätswein, trocken, Rheinhessen</i>		
<i>Für diesen Burgunder wurde nur erstklassiges Lesegut verwendet, das an Auslesequalität heranreichte. Der Prädikatswein überzeugt mit einem zarten Bukett voller feiner Frucht.</i>		

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

Fleischgerichte

<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise und bunten Gemüsen</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>Ganz zart geschmortes Rinderbäckchen auf Butterstampfkartoffeln, kräftiger Rotweinsauce und Vanillemöhren</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Filetsteak vom argentinischen Corona del Sur Rind mit bunten Gemüsen, Sauce Bearnaise und Bratkartoffeln</i>	<i>29,50 €</i>

Wählen Sie Ihr individuelles Gericht aus

<i>Putensteak</i>	<i>14,00 €</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</i>	
<i>Kräuterbutter oder Pfeffersauce</i>	
<i>Gemischter Salat oder eine Portion Gemüse</i>	<i>3,50 €</i>

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

Dessertkarte

Gewürzapfel mit Walnusseis und Apfelschaum 6,50 €

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 €

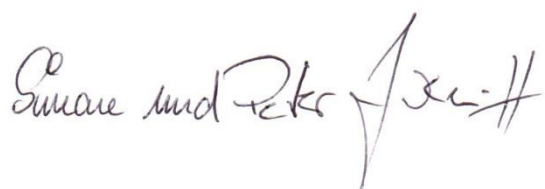
Am Nachmittag ab 14.00 Uhr

*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

frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne.

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



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