



**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.*



**Liederberger Landgasthaus**

**Großmutter's Rezepte**

**neu aufgelegt**

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

**Diese Woche**

*Tasse Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl*



*Reibekuchen mit Räucherlachsstreifen*

**17,50 €**

# MITTAGSKARTE

11. bis 15. Dezember 2018

**Liebe Gäste, im November und Dezember haben wir zusätzlich dienstags geöffnet.**

## Als Aperitif und zur Erfrischung

<i>Liedberger Landgasthaus Sekt mit Kroatzbeerlikör</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend « Spritzige Johannisbeere » Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser</i>	0,1 l	3,30 €

## 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**

<i><b>Hokkaido-Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung</i>	<i>5,60 €</i>
<i><b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln</i>	<i>5,40 €</i>

### **Vorspeisen**

<i><b>Warme Spinat-Artischockencreme</b> mit Parmesan, marinierten Tomaten, Sauerrahm und Brotchips</i>	<i>7,50 €</i>
<i><b>Feldsalat mit geräucherter Entenbrust</b>, krossem Speck, Croûtons, Apfelstiften und Kartoffeldressing</i>	<i>6,00 €</i>

*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><b>Geräucherte Scheiben vom schottischen Lachs</b> mit einer kleinen Tasse Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und mariniertem Feldsalat</i>	<i>12,50 €</i>
--	----------------

<i><b>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurkenwürfeln in cremiger Mayonnaisen-Joghurtsauce mit Bratkartoffeln</i>	<i>8,50 €</i>
--	---------------

***Als Hauptgang** 17,00 €*

***Tagesessen inkl. einem alkoholfreien Getränk (0,3 l)** 10,00 €*

***Dienstag:** Nürnberger Würstchen mit Speckkartoffelsalat*

***Mittwoch:** Frikadellen auf Muure Jubbel*

***Donnerstag:** Tomatentagliatelle mit Rucola, Tomatenpesto und Parmesan*

***Freitag:** Bauernomelette mit Schinken, Speck, Gewürzgurke, Ei  
und Salatgarnitur*

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

## *Unsere großen Salate*

- Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,  
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten** 12,50 €
- Großer Salatteller mit Putenbruststreifen  
und gebratenem Speck** 12,50 €
- Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets  
und Limonendressing** 14,50 €

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

- Hocharomatisch! Einer der besten schwarzen Trüffel überhaupt!**  
**Dünne Bandnudeln mit pechschwarzem australischem Wintertrüffel  
in cremiger Sauce mit Parmesan und mariniertem Feldsalat** 26,50 €
- Knuspriges Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken** 14,50 €

## *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.*

- Gebratenes schottisches Lachsfilet mit Sauce Bearnaise,  
Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse** 22,50 €
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Petersilienkartoffeln** 21,00 €
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Senfbuttersauce,  
Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat** 22,50 €

### Unsere Weinempfehlung

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

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

## ***Unsere Besondere Empfehlung***

***Cremige Bandnudeln mit Brokkoli und Streifen vom Räucherlachs*** 15,50 €

## ***Fleischgerichte***

***Medaillons vom Schweinefilet mit Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise  
und bunten Gemüsen*** 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 €

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

***Ganz zart geschmortes Rinderbäckchen auf Butterstampfkartoffeln,  
kräftiger Rotweinsauce und Vanillemöhren*** 23,50 €

***Filetsteak vom argentinischen Corona del Sur Rind  
mit bunten Gemüsen, Sauce Bearnaise  
und Bratkartoffeln*** 29,50 €

## **Unsere Weinempfehlung**

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

## 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

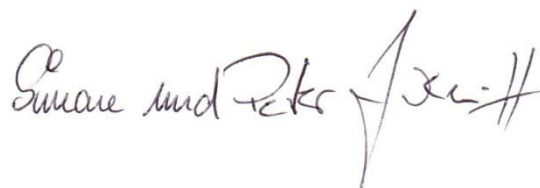
*Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee oder Tee....  
Für den Hunger am Nachmittag gibt es unsere Tagessuppe, die großen Salate,  
das Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Flammkuchen.*

### 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.**