

SONNTAGSKARTE

13. Januar 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 Gemüsegewürfen*



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



*Hausgemachtes
Schokoladen-Baileyseis
mit Schokoladen-Crumble*

24,50 € pro Person

Menu

*Kartoffel-Kräutercremesuppe
mit kleinen Gemüsegewürfen
und gebratener Blutwurst*



*Panierter Schnitzel
vom Schweinerücken
mit Champignon-Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle*



*Hausgemachtes
Schokoladen-Baileyseis
mit Schokoladen-Crumble*

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 Gemüswürfeln
und gebratener Blutwurst 5,40 €
- Kraftbrühe vom Tafelspitz*** mit kleinen Gemüsen
und Kalbfleischklößchen 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

- Großer Salatteller mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln,
Knoblauchdressing, Oliven und Kirschtomaten** 13,50 €
- Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
und gebratenem Speck** 13,50 €
- Großer Salatteller mit gebratenen Fischfilets
und Limonen-Dressing** 14,50 €

...mal etwas ohne Fisch und Fleisch

- Rote Bete Apfel-Risotto mit mariniertem Rucola
und karamellisierten Cashewkernen** 17,50 €

Fischgerichte

- Portion Miesmuscheln mit kleinen Gemüsen, Kräutern
und einem Schuss Weißwein, dazu gebuttertes Schwarzbrot** 18,50 €
- Portion Miesmuscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
Kräutern und Baguette** 18,50 €
- Sehr geehrte Gäste,
da der norwegische Lachs doch sehr stark belastet sein kann, verwenden wir
ausschließlich schottischen Lachs, der den strengen EU Richtlinien unterliegt.*
- Gebratenes schottisches Lachsfilet auf Rote Bete Apfel-Risotto** 22,50 €
- Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse** 22,50 €
- Gebratenes Kabeljau- und Seeteufelfilet mit wilden argentinischen
Garnelen, Weißweibuttersauce und Petersilienkartoffeln** 24,50 €

Unsere Weinempfehlung

- 2014er Weingut Landmann** 7,40 €
Weißer Burgunder
Freiburger Steinmauer, Qualitätswein, trocken, Baden
*Frischer, fruchtiger Weißwein, in der Nase anregende Düfte
von Orange und feinen Mirabellen-Nuancen.*

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

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 €

**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,
gebratener Kartoffel-Parmaschinken-Roulade
und kräftiger Rotweinsauce** 29,00 €

Wählen Sie Ihr individuelles Gericht aus

Putensteak 14,00 €

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 €

Hausgemachtes Schokoladen-Baileyseis
mit Schokoladen-Crumble 6,50 €

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 €

Brillat-Savarin Käse mit Feigensenf 7,00 €
Diese Weichkäsespezialität aus Kuhmilch wird noch von Hand geschöpft und im Burgund und in der Normandie hergestellt. Er ist cremig, weich im Mund, schmeckt sahnig und leicht säuerlich.

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!

*Susanne und Peter J. Hoff*

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