



# Liedberger Landgasthaus

*Zuhause genießen ab 18.11.2020*

## Unser Wochenangebot

***Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Pfefferrahmsauce, Fettuccine  
und einen frischen Salat  
(A,B\*,K,U,V,Y)*** **18,00 €**

## Abholung und Lieferung

***Mittwoch bis Sonntag  
von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr***

*Bestellung telefonisch 02166 / 8 72 94  
Bestellung per E-Mail jederzeit unter [info@llgh.de](mailto:info@llgh.de)  
Wir berechnen für jede Lieferung 4,00 €.*

***Alle unsere Speisen sind natürlich direkt zum Verzehr geeignet  
und müssen nicht erwärmt werden.***

---

## Zuhause genießen ab 18.11.2020

**Hokkaido-Kürbiscremesuppe** mit feinstem steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (K,L\*) 5,20 €

**Feldsalat mit dünn geschnittenem Parmaschinken,** Kirschtomaten, Kichererbsen, Apfelstiften, Kräutern und geriebenem Parmesan (A,B\*,K,V) 8,50 €

**Großer Salatteller mit mildem Ziegenkäse,** jungen Lauchzwiebeln, Oliven und Kirschtomaten (A,B\*,K,V) 12,50 €

**Großer Salatteller mit Putenbruststreifen** und gebratenem Speck und Baguette (A,B\*,V,5) 12,50 €

### Unsere Super Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, ausgebackene Garnelen im Kartoffelmantel und mariniertes Hähnchenfleisch, Mini-Frühlingsröllchen, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, roter Mojo-Dip, mariniertem Ingwer und Gemüse-Popcorn (B\*,I,K,L\*,W,Y,1,3,4,5) 16,00 €

.....

**Dazu ein schöner aromatischer Wein aus dem Weingut Kallfelz**

**2017 Kallfelz Weißburgunder** 12,00 €  
**Qualitätswein trocken, Mosel**  
Trocken und mild, dazu ein feinfruchtiges Bukett.  
Ein Pendant zu Chardonnay und Pinot Grigio.

.....

Allergenkennzeichnung:

A Ei, B\* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L\* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere  
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,  
6 Nitrit

## Zuhause genießen ab 18.11.2020

**Kokos Curry** mit Brokkoli, Romanescu-Röschen, rotem Spitzpaprika, jungen Lauchzwiebeln und frischer Ananas auf Basmatireis, abgerundet mit Kokosmilch und Knoblauch (B\*,K,U) 14,00 €

**In Butter gebratenes Lachsfilet** auf einem Kokos-Curry mit Brokkoli, und Romanescu-Röschen mit Basmatireis, abgerundet mit Kokosmilch und Knoblauch (B\*,H,K,U) 22,00 €

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken** mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat (A,B\*,K,U,V) 14,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet** auf rahmigem Kartoffel-Wirsinggemüse und Rahmsauce (K,U,B\*) 19,00 €

**Argentinisches Rumpsteak** mit dicken cremigen Speckbohnen und Bratkartoffeln (K,B\*,5) 23,50 €

**Brust oder Keule von der Gans** mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und einem Bratapfel (A,B\*,K,U,L\*,Y) 27,50 €

**Hirschbraten** mit unseren hausgemachten Eierspätzle und kräftiger Rotweinsauce, abgerundet mit einem Stück dunkler Schokolade, dazu Apfelrotkohl und unsere kalt gerührten Preiselbeeren (A,B\*,U,Y) 24,00 €

---

### Unsere Empfehlung zur Gans und zum Hirschbraten:

**2014 Weingut Brogsitter 12,00 €**  
**Graf von Are**  
**Spätburgunder, halbtrocken, Ahr**  
*Runde, ausgewogene Ahr-Burgunder, nicht zu schwer und weich.  
Die Typizität des Spätburgunders ist unseren Kellermeistern  
eine Herzensangelegenheit.*

---

#### Allergenkennzeichnung:

A Ei, B\* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L\* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere  
1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,  
6 Nitrit

## Zuhause genießen ab 18.11.2020

**Mousse au chocolat** mit Himbeermark (K,X) 6,00 €

**Rote Grütze**, frisch gekocht von leckeren Beerenfrüchten  
mit echter Vanillesauce (A,K) 6,00 €

**Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so**  
Feinste Pralinen-Auswahl aus der  
Pralinen Manufaktur Hussel (K,L) 3 Stück 3,00 €

---



**für Geübte und**  
**Ungeübte!**

**Unser Kochbuch**  
**„Ehrlich wie ein**  
**Butterbrot....“**

**zum Stöbern, Inspirieren,**  
**Nachkochen,**  
**Verschenken, Appetit holen...**

**10,00 €**  
**Unkomplizierte, erprobte**  
**Rezepte**

---



Allergenkennzeichnung:

A Ei, B\* Gluten, H Fisch, I Krebstiere, J Lupinen, K Milch, L\* Schalenfrüchte, U Sellerie, V Senf, W Sesamsamen, X Soja, Y Schwefeldioxid und Sulfite, Z Weichtiere

1 Farbstoff, 2 Chinin, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsstoff,  
6 Nitrit