

Liedberger Landgasthaus

*In Liedberg oder
Zuhause genießen*

Öffnungszeiten

**Mittwoch bis Sonntag
ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet**

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagstisch
14.00 Uhr bis 18.00 Uhr Kaffee und Kuchen
18.00 Uhr bis 22.00 Uhr Abendessen

Abholung ist weiterhin möglich

Bestellung telefonisch **02166 / 8 72 94** ab 11.00 Uhr
durchgehend

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



Als Aperitif und zur Erfrischung

„Zitronen Brause“ für Erwachsene

Moscato von Scavi & Ray –italienischer Schaumwein-
mit frischer Zitrone und Eis 0,1 l 4,20 €

„Florida Golfer“

Grapefruitsaft, Zitronenlimonade und Bitter Lemon
mit einem Spritzer Grenadinesirup 0,1 l 3,40 €

Unsere vegetarische Menu-Empfehlung

Meck meck meck...

Kurz gebratener Ziegenkäse auf Birnenscheiben
mit Feigensenf und Tomatenchutney

~~~

Rote Bete Risotto mit Apfelstiften, karamellisierten Walnusskernen  
und marinierten Salatspitzen

~~~

Für Schokoholics

Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Schokoladenkuchen, Schokoladeneis
und Mousse au chocolat

30,00 € pro Person

Weinempfehlung zum Menu

2019 Brogsitters Terra Noir 0,2 l 6,20 €

Rosé von blauem Portugieser, feinherb

Portugieser Rosé überzeugt mit dezentem Duft.

Filigran, weich und mild. Das Aroma ist fruchtig nach
Süßkirsche, Himbeere und schwarze Johannisbeere.

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



Sehr viele Kräuter, die wir verarbeiten, stammen aus unserem Kräutergarten und sind natürlich unbehandelt.

Unsere Menu-Empfehlung

Meck meck meck...

*Kurz gebratener Ziegenkäse auf Birnenscheiben
mit Feigensenf und Tomatenchutney*

~~~

#### **Schwein gehabt**

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischem Blumenkohl, Parmesancremesauce  
und Petersilienkartoffeln*

**oder**

#### **Meer trifft Land...**

*Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten  
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln  
und Sauce Hollandaise*

~~~

Für Schokoholics

*Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Schokoladenkuchen, Schokoladeneis
und Mousse au chocolat*

33,00 € pro Person mit Medaillons vom Schweinefilet

37,00 € pro Person mit Zanderfilet

Weinempfehlungen zum Menu

| | | | |
|-------------|--|--------------|---------------|
| 2017 | Regaleali Bianco | 0,2 l | 7,00 € |
| | Inzolia & Chardonnay, Sizilia IGT | | |
| | <i>Pikanter Duft von Wiesenblumen, Stachelbeeren und Birnen. Angenehme Säure, frische Aromen und fitnessreich.</i> | | |

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



Tagesessen vom 13. bis 15. Oktober 2021

nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht 10,00 €

Mittwoch: *Putenstreifen in Currysauce mit Butterreis ()*

Donnerstag: *Kassler auf Rahmkraut mit Stampfkartoffel (K,6)*

Freitag: *Spaghettini mit Pesto und Blattsalaten(A,B*,K,U,V)*



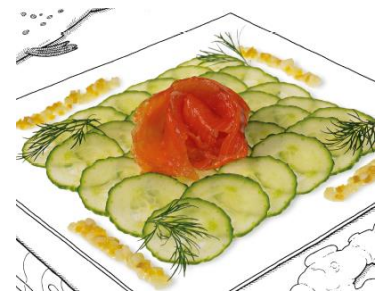
Für Geübte und Ungeübte!

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

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

10,00 €

Unkomplizierte, erprobte Rezepte



**Geräucherter Lachs
auf Gurkencarpaccio**

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



Für Suppenliebhaber

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

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit kleinen Gemüse- und Fleischwürfeln (A,U) 5,40 €

Vorspeisen

Herbstleckereien

Ein Vorspeisenteller bestehend aus geräuchertem schottischem Lachs rosa gebratenem Roastbeef Ententerrine und geräucherter Entenbrust unseren frischen kalt gerührten Preiselbeeren einem kleinen Feldsalat (A,H,K,L;U;V) 12,50 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Apfelstiften, knusprig gebratenen Speckstückchen und kleinen Knoblauchcroûtons (A,B*,K,V,5) 8,50 €

Kleinere Portion 6,50 €

Meck meck meck...

Kurz gebratener Ziegenkäse auf Birnenscheiben mit Feigensenf und Tomatenchutney (B) 10,50 €

Marinierte Blattsalate mit Fetakäse, Birne, karamellisierten Walnüssen, Roter Bete und Apfelstiften (K,L*) 8,50 €

Klassisch lecker

Zwei Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Gurkensauce und neuen Kartoffeln (A,H,V) 9,00 €

Als Hauptgang 17,50 €

.....
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



Unsere großen Salate

Großer Salatteller mit Fetakäse,

Frühlingszwiebeln, Knoblauchdressing, Oliven
und Kirschtomaten und Baguette (A,B*,G,K,U,V)

15,50 €

Großer Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstücken

und Limonen-Dressing (A,B*,U,V)

15,50 €

Großer Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen,

gebratenem Speck und Baguette (A,B*,U,V,5)

16,50 €

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
(A,B*,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)

18,50 €

.... ohne Fisch und Fleisch.....

Gut Burgerliche Küche

Burger mit gebratenem Basilikum-Halloumi,
Tomaten und karamellisierten Zwiebeln, Möhrenzaziki
und Süßkartoffel-Pommes (A,B*,K)

17,50 €

Rote Bete Risotto mit Apfelstiften, karamellisierten

Walnusskernen und marinierten Salatspitzen (K,L*,U,V)

17,50 €

Fettuccine mit Hokaido- Kürbiswürfeln und Fetakäse,

karamellisierten Kürbis- und Walnusskernen,
dazu mariniertes Feldsalat (A,B*,K,U,V)

18,50 €

.....
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



Qual der Wahl ...

Meer trifft Land...

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinat
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise (A,H,K) 28,00 €

Burger mit extra feinem schottischem geräuchertem Lachs,
Blattspinat, Sauce Hollandaise, Feigensenf
und Süßkartoffel-Pommes (A,B*,H,K,V) 18,50 €

Gebratenes Lachsfilet auf Rote Bete Risotto mit Apfelstiften
und karamellisierten Walnusskernen (H,L) 26,50 €

Ente gut, alles gut

Gebratene Barbarie Entenbrust mit milder Pfeffer-Kirschsauce,
hausgemachten Knöpflespätzle und Mandelbrokkoli
(A,B*,K,L,U) 24,00 €

Schwein gehabt

Medaillons vom Schweinefilet mit frischem Blumenkohl,
Parmesancremesauce und Petersilienkartoffeln (B*,K) 22,00 €

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse (A,B*,K,U,V) 19,00 €

Geschmortes

Mit viel Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen
auf Butterstampfkartoffeln mit Preiselbeersauce
und Wurzelgemüsen (U,K) 27,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten,
mit Bratkartoffeln und einem frischen Salat
(A,B*,K,U,V) 20,50 €

Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten vom argentinischen Rumpsteak
mit cremigen dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln (B*,K) 27,50 €

Argentinisches Rinderfilet mit

Sellerie-Karotten-Kartoffelstampf, Meerrettichsauce
und unseren frischen, kalt gerührten Preiselbeeren (B*.K,U) 29,50 €

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



Genuß zum Schluß

Rotweinpflaumen mit hausgemachten Mohn-Schupfnudeln
und Vanilleeis (A,B*,K) 8,00 €

Die Kirsche fällt nicht weit vom Baum...
Lavendelkirschen mit Schokoladencrumble,
Mascarponecreme und Kirschsorbet (A,B*,K,L*,X,Y) 7,00 €

Für Schokoholics
Dreierlei von der Schokolade
Saftiger Schokoladenkuchen, Schokoladeneis
und Mousse au chocolat (A,B*,K,L*) 8,00 €

Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen (K) 8,00 €

Verschiedene Eissorten
Schokolade, Vanille, Erdbeere
1 Kugel fein ausgarniert 2,00 €

Portion Sahne 1,00 €
Schokoladensauce **oder** Fruchtmark 2,00 €

Am Nachmittag ab 14.00 Uhr

Verschiedene Kuchen und Sahnetorten, eine gepflegte Tasse Kaffee
oder Tee...

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

Susanne und Peter J. H.

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