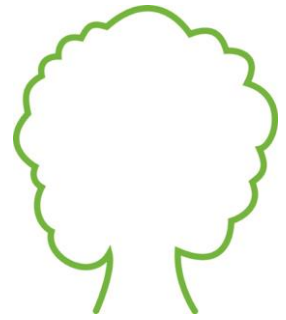


Veranstaltungen 2021



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag ab 11 Uhr durchgehend.

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

Sonntag 12 bis 14 Uhr und 17.30 Uhr bis 21 Uhr

MONTAGS und DIENSTAGS haben wir RUHETAG

Sonderöffnungszeiten

| | | |
|------------|----------------|----------------------|
| 23.05.2021 | Pfingstsonntag | durchgehend geöffnet |
| 24.05.2021 | Pfingstmontag | durchgehend geöffnet |
| 25.05.2021 | Dienstag | geschlossen |

| | |
|------------|--|
| 24.12.2021 | geschlossen |
| 25.12.2021 | Mittagstisch (11.00 Uhr bis 14.30 Uhr) |
| 26.12.2021 | mittags und abends geöffnet |
| 31.12.2021 | ab 19.00 Uhr Silvestermenu |

| | |
|-----------------|-----------------------|
| 01.01.-07.01.22 | geschlossen |
| ab 08.01.2022 | ab 17.00 Uhr geöffnet |

Im Jahr 2021 werden wir Ostern und Weihnachten keinen Brunch anbieten

Liedberger Abendführungen

Liedberg und unsere Geschichte auf unterhaltsame Art und Weise besser kennen lernen.

Reservieren Sie schon heute Ihren Wunschtermin unter 02166 / 87294.

Nun kommt, Ihr Leut' und lasst Euch sagen!

Begleiten Sie unseren Gästeführer Gerd Busch mit seiner Laterne auf eine spannende Zeitreise durch das abendliche Liedberg. Vorbei an historischen Sehenswürdigkeiten wie Marktplatz, Mühlenturm oder Schloss erwarten Sie interessante und amüsante Geschichten auf dieser beliebten Tour. Zum Schluss besichtigen Sie in unserem Haus noch den größten Liedberger Gewölbekeller, bevor wir Sie in unseren Gasträumen mit einem herzhaften 3 Gang Menu verwöhnen.

Dauer der Führung ca. 90 Minuten und nur mit verbindlicher Anmeldung.

Karten können Sie im Liedberger Landgasthaus kaufen.

Treffpunkt 15 Minuten vor der Veranstaltung,

Beginn 18.30 Uhr ab Landgasthaus

Kosten 29,50 € für die Führung inklusive dem anschließenden Abendessen.

Die Veranstaltung findet auch bei Regenwetter statt!

Dieses Event bieten wir Ihnen ab 10 Personen, außer montags und dienstags, auch individuell an, d.h. Sie bestimmen nach Terminabsprache den Tag und die Uhrzeit. Oder entscheiden Sie sich alternativ für die schaurig schöne Führung "Henker, Galgen & Folterstuhl", die meditative Führung, die Bierführung oder die Führung „Duett“.

Zur diesen Führungen finden Sie weitere Informationen unter Veranstaltungen auf unserer Internet Seite.

Ideal für Ihre Geburtstags-, Betriebs- oder Weihnachtsfeier, als Geschenkgutschein u.v.m.

Bitte beachten Sie auch die nur individuell buchbare Abendführung "Duett" für zwei Personen, inkl. Aperitif und romantischer Überraschung im historischen Gewölbekeller. Unser neues High Light wird auch Sie begeistern!

Terminplanung:

- 25.06.2021 Liedberger Abendführung
- 08.07.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
- 09.07.2021 Liedberger Abendführung
- 16.07.2021 Liedberger Abendführung → **Zusatztermin !**
- 30.07.2021 Liedberger Abendführung
- 31.07.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
- 14.08.2021 Liedberger Bierführung *
- 20.08.2021 Liedberger Abendführung
- 21.08.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
- 03.09.2021 Schaurig schöne Abendführung *
- 24.09.2021 Liedberger Abendführung

25.09.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
08.10.2021 Liedberger Abendführung
21.10.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
29.10.2021 Schaurig schöne Abendführung *
31.10.2021 Schaurig schöne Abendführung zu Halloween *
13.11.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
19.11.2021 Liedberger Abendführung im Herbst
02.12.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
09.12.2021 Liedberger Abendführung „Duett“ für 2 – 4 Personen
17.12.2021 Liedberger Abendführung durch das weihnachtliche Liedberg

und individuelle Termine nach Vereinbarung....

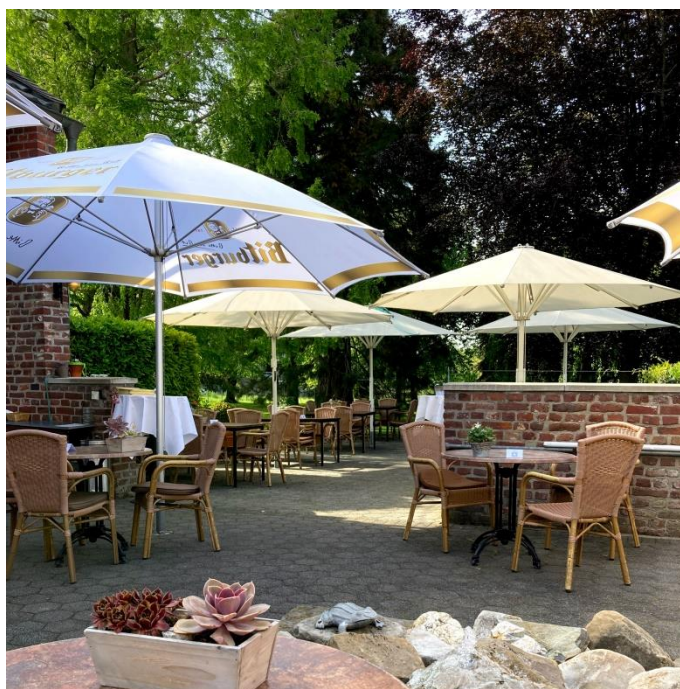
* begrenzte Teilnehmerzahl

Ab April



Frischer knackiger Spargel vom Spargelhof Robertz in Büttgen

.... dann folgt hoffentlich ein ganz toller, unbeschwerter Sommer!



Aktualisiert am 06.07.2021

**ab 01.11.
bis 12.12.2021**

gibt es GÄNSE

Klassisches Martinsgänseessen

Wählen Sie Brust oder Keule, dazu servieren wir Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen und einen Bratapfel

Oder die Gänsebrust mal anders zubereitet....

Lassen Sie sich überraschen!

Wir servieren unsere Gänsegerichte bis zum 03. Dezember

Unser absolutes Highlight im Herbst !!



Im November Schwarz-Weiße Trüffelgala

Begleitet vom dem anerkannten Trüffelfachmann Ralf Bos, dem EU-weit tätigen Trüffelspezialisten Lassen Sie sich einfach überraschen!
Anmeldung erforderlich!

Im November....

Abende bei Kerzenschein - lassen Sie sich überraschen!

**Der "Adventlicher Markt im Liedberger Gewölbekeller"
oder im Hofgarten**

kann 2021 hoffentlich wieder stattfinden.



31. Dezember Silvester – Menu

Aperitif 19.00 Uhr – Beginn 19.30 Uhr - Menu bis 23.00 Uhr

Wer mag, kann mit uns mit bester Aussicht auf die Feuerwerke im Umland in das neue Jahr feiern. Gäste die lieber anderswo den Jahreswechsel erleben möchten, haben nach dem Menuservice ausreichend Zeit aufzubrechen.

Liebe Gäste,

wir werden auch in diesem Jahr aus Rücksicht auf die Umwelt kein Feuerwerk in unserem Garten zünden. Wir haben eine großartige Aussicht auf unser Umland.

Weitere Programmpunkte und Termine sind derzeit in der Vorbereitung. Bitte schauen Sie immer mal wieder in unserer Internetseite nach, in den Veranstaltungskalender oder kommen Sie einfach zu uns nach Liedberg.

Bis dahin verbleiben wir mit herzlichen Grüßen!

Susanne und Peter Jenz

2022

14. Februar

Valentinstag * Wir finden was zusammen passt *

Genießen Sie einen ganz besonderen Abend zu Zweit und lassen sie sich verzaubern von einem überraschenden

Menü für Verliebte und Freunde

Aschermittwoch

traditionelle und ausgefallenen Fischgerichte...

nicht nur für diesen Tag....

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Fischzeit!

März 2022

11 bis 18 Uhr

Liedberger Frühlings- und Familienmarkt

weitere Informationen ab Januar 2022

für Geübte und Ungeübte!



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

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

10,00 €

gerne auch mit persönlicher Widmung!

Wenn Sie an den Einblicken in die Küche des Landgasthauses interessiert sind und gerne die 32 Rezepte aus der Feder von Peter Schmitt probieren möchten, dann können Sie das Buch bei uns im Landgasthaus und an verschiedenen Verkaufsstellen in Korschenbroich, Kaarst, Neuss, Grevenbroich und in Mönchengladbach bekommen.

Gerne senden wir Ihnen das Buch auch per Post zu. Bitte überweisen Sie dann 10,00 € an folgende Bankverbindung:
Gladbacher Bank AG,
Iban DE51 3106 0181 5091 5610 10

Die Adresse im Betreff der Überweisung notieren und ggf. auch einen Text, den Peter Schmitt dann für Sie persönlich hineinschreiben kann, vermerken.



Feigen in Himbeeressigkaramell
mit Ziegenfrischkäse