



## 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

### **Crémant**

#### ***Veuve du Vernay Rosé Brut***

*Eleganter Duft nach frischen Himbeeren,  
feiner Fruchtgeschmack*

0,1 l

5,90 €

### **Alkoholfreier Aperitif – spritzig und erfrischend**

#### **« Spritzige Johannisbeere »**

*Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser*

0,1 l

3,60 €

## Unsere vegetarische Menu-Empfehlung

### *Ein Teller Frühling*

*Warme Spargel-Gemüse-Tarte, gebacken mit Ei und Käse,  
mit Ziegenfrischkäse gefüllter Zucchinistreifen  
und Friséesalat mit Bärlauchdressing  
und Pinienkernen*

~~~

### *Fusilloni*

*in einer herrlich cremigen Parmesansauce  
mit marinierten Kirschtomaten  
und Petersilien-Pesto*

~~~

*Mascarpone mit Himbeer-Mark,  
Mandelhippe und unserem hausgemachten  
Himbeercremeeis*

**34,00 € pro Person**

## Weinempfehlung zum Menu

**2019 Brogsitter No.1**

**„weiß von rot“**

**Ahr-Spätburgunder, trocken**

*Köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden weiß gekeltert.  
Säurearm und herrlich frisch.*

0,2 l

7,30 €



## **Unsere Menu-Empfehlung**

*Ein Teller Frühling*

*Warme Spargel-Gemüse-Tarte, gebacken mit Ei und Käse,  
mit Ziegenfrischkäse gefüllter Zucchinistreifen  
und Friséesalat mit Bärlauchdressing  
und Pinienkernen*

~~~

*Involtini vom Kalbsrücken,  
gefüllt und gebraten mit Parmaschinken, weißem  
und grünem Spargel auf geschmortem Kartoffelgemüse*

**oder**

*Neuseeländisches Ora King Lachsfilet  
auf Bärlauch-Stampfkartoffeln*

~~~

*Mascarpone mit Himbeer-Mark,  
Mandelhippe und unserem hausgemachten  
Himbeercremeeis*

**45,00 € pro Person**

## **Weinempfehlungen zum Menu**

<b>2017</b>	<b>Sélection Prestige Cabernet Sauvignon Bouchard Aîné &amp; fils, Pay d'oc</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
-------------	---	--------------	---------------

*Tiefrote Farbe, ausgewogener und runder Geschmack  
mit überzeugendem Bukett nach schwarzen Johannisbeeren.*

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 4. bis 6. Mai 2022**

*nur mittags von 12 bis 14 Uhr – solange der Vorrat reicht* 12,50 €

**Mittwoch:** Käsespätzle mit Salatgarnitur (A,B\*,K,U,V)

**Donnerstag:** Kalbsragout mit Gemüse-Butterreis (B\*,K)

**Freitag:** Rahmspinat mit Röhrei und Petersilienkartoffeln (A,K)

## **Für Suppenliebhaber**

*Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (B\*,K)* 6,60 €

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

## **Vorspeisen**

### **Ein Teller Frühling**

*Warme Spargel-Gemüse-Tarte, gebacken mit Ei und Käse, mit Ziegenfrischkäse gefüllter Zucchinistreifen und Friséesalat mit Bärlauchdressing und Pinienkernen (A,B\*,K)* 10,50 €

**Friséesalat** mit Pinienkernen, Bärlauchdressing, frischen und sonnengetrockneten Tomaten, gebratenen Ora King Lachsfiletwürfeln und Streifen vom schottischen Räucherlachs (A,B\*,H,U,V) 14,50 €

### **Vitello Tonnato**

*Saftiges, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Schafskäse, frittierten Kapern und Endiviensalat (A,H,K,U,V)* 12,50 €



## Unsere großen Salate

**Großer Salatteller mit gebratenen Lachsfiletstücken  
und Bärlauch-Dressing (A,B\*,H,U,V)** 16,50 €

**Großer Salatteller mit marinierten Hähnchenbruststreifen,  
gebratenem Speck und Baguette (A,B\*,U,V,5)** 16,50 €

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

**Fusilloni in einer herrlich cremigen Parmesansauce  
mit marinierten Kirschtomaten und Petersilien-Pesto,  
dazu ein frischer Salat (A,B\*,K,U,V)** 18,50 €

**Portion Vorster Stangenspargel (500gr. Rohgewicht)  
mit Butterkartoffeln und frischer, natürlich selbst gemachter  
Sauce Hollandaise (A,K,Y)** 22,50 €

**Weißer Stangenspargel mit Ziegenkäse im ausgebackenen  
Knuspermantel, mit Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln (A,B\*,K)** 29,00 €

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



## Spargelzeit

<b>Portion Vorster Stangenspargel</b> (500gr. Rohgewicht) mit Butterkartoffeln und frischer, natürlich selbst gemachter Sauce Hollandaise <b>oder</b> zerlassene Butter (A,K,Y)	22,50 €
<b>dazu wahlweise</b>	
gekochter <b>oder</b> roher Schinken (6)	8,00 €
ein Kalbschnitzel (A,B*)	8,00 €
ultra zarter geräucherter schottischer Lachs (H)	14,50 €
gebratenes neuseeländisches Ora King Lachsfilet (H)	19,00 €

## Fischgerichte

<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> mit Senfbuttersauce, Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat (A,B*,H,K,U,V)	28,00 €
<b>Zart und saftig</b> Neuseeländisches Ora King Lachsfilet auf Bärlauch-Stampfkartoffeln, dazu ein frischer Salat (H,K,U,V,Y)	28,00 €
<b>Argentinische Wildfang-Garnelen</b> mit gebratenem weißem und grünem Spargel, marinierten Kirschtomaten, Kräutern und geröstetem Knoblauchbaguette (A,B*,K,L*)	29,00 €

## Unsere Weinempfehlung

<b>2020</b>	<b>Kallfelz Riesling Hochgewächs</b> <b>Qualitätswein trocken oder feinherb</b> <b>Mosel</b>	0,2 l	7,00 €
	Erfrischend und jung, mit einem angenehm harmonischen Spiel zwischen Fruchtsüße und -säure.		



## **Fleischgerichte**

### **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**

mit Brokkoli, Möhren und jungen Lauchzwiebeln  
auf Mandelreis und Kokos-Currysauce (L\*,U,V)

21,50 €

### **Livar-Schweinerückensteak**

im eigenen nussigen Fett gebraten,  
dazu servieren wir cremige dicke Speckbohnenkerne  
und geschmorte Kartoffeln (B\*,K,6)

27,50 €

### **Weißer und grüner Stangenspargel mit Schinken-Käse-Crêpe**

überbacken (A,B\*,K,6)

26,00 €

Für unsere vegetarischen Gäste servieren wir dieses Gericht  
natürlich auch ohne Schinken

### **Aus dem heißen Sud**

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

19,00 €

### **Klassisch lecker**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten,  
dazu Bratkartoffeln und ein frischer Salat (A,B\*,K,U,V)

22,00 €

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

mit gebratenen Apfelingeln, Zwiebeln, kräftiger  
Rotweinsauce auf Butterstampfkartoffeln (K,U,V)

27,50 €

### **Involtini vom Kalbsrücken,**

gefüllt und gebraten mit Parmaschinken, weißem und grünem  
Spargel auf geschmortem Kartoffelgemüse  
(A,B\*,K,L\*,V)

28,50 €

### **Weißer Stangenspargel mit kleinen Kalbfleisch-Cordon bleus,**

dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise (A,B\*,K,6)

29,50 €

### **Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten**

vom irischen Hereford Roastbeef mit cremigen  
dicken Speckbohnen und Bratkartoffeln (B\*,K,V,6)

27,50 €

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

### **Mascarpone**

mit Himbeer-Mark, Mandelhippe und unserem hausgemachten Himbeercremeeis (A,B\*,K,L\*) 8,50 €

### **Crème brûlée von aller-feinster Tahiti-Vanille**

mit Früchten und hausgemachtem Vanilleeiscreme (A,K) 9,00 €

### **Eis und Kompott von Rhabarber und Erdbeeren**

mit Joghurtschaum und knusprigen Haferflakes (A,B\*,K) 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 €

### Und zum Kaffee oder Tee... oder einfach nur so

Hausgemachte Pralinen-Auswahl

von Café Pesch 3 Stück 3,60 €

### 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 Jesch*

