



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 »

0,1 l

3,60 €

Johannisbeersaft, Tonic und Zitrone mit Mineralwasser

Unsere Menu-Empfehlungen

*Friséesalat mit marinierten Pfifferlingen,
Fetakäse, Pinienkernen, Tomaten,
verschiedenen Kräutern und Baguette*

~~~

*Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet  
auf buntem Gemüse mit Kräuterbuttersauce  
und unseren Ofenkartoffelspalten*

**oder**

*Zanderfilet in Butter gebraten  
auf cremigen Mayorankartoffeln mit Pfifferlingen*

**oder**

*Gebratene Pfifferlinge in Rahm mit Kirschtomaten und vielen Kräutern  
auf Fettuccine, dazu ein frischer Blattsalat*

~~~

*Mango-Joghurteiscreme auf Mangomark
mit Joghurtschaum und karamellisierten Mandelblättchen*

37,50 € pro Person mit Hähnchenbrustfilet

45,00 € pro Person mit Zanderfilet

31,50 € pro Person mit gebratenen Pfifferlingen – vegetarisch

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 3. bis 5. August 2022

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

Mittwoch: *Bunter Salat mit Fetakäse (A,K,U,V,)*

Donnerstag: *Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce (A,K)*

Freitag: *Senfeier mit Petersilienkartoffeln (A,B*,K,V)*

Für Suppenliebhaber

Kalte erfrischende

Gurken-Joghurtsuppe mit knusprigen Croûtons (A,B,K)* 5,80 €

*Pfifferling Cremesuppe mit Pfifferlingen
und knusprigen Croûtons (A,B*,K)* 6,60 €

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

Vorspeisen

*Friséesalat mit marinierten Pfifferlingen, Fetakäse,
Pinienkernen, Tomaten, verschiedenen Kräutern
und Baguette (A,B*,U,V)* 8,50 €

*Milder Ziegenfrischkäse mit Tomatensalat, jungen Lauchzwiebeln
und knusprigen Croûtons (A,B*)* 8,50 €

Vitello Tonnato

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

Bewährt und lecker

*Mit feinstem Himbeeressig marinierte Pfifferlinge,
auf Parmaschinken mit einem kleinen Blattsalat (A,B*,U,VJ)* 12,50 €

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 Super Bowls

Fish Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, Gambas im Teigmantel, gebratene Fischfiletwürfel, zwei gebratene argentinische rote Wildfanggarnelen, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, Aioli-Dip und mariniertes Ingwer (A,B,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)*

19,50 €

Meat Bowl

Lauter leckere Sachen, wie knackige Salatherzen, marinierte Kichererbsen, Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust, marinierte Geflügel-Sticks, rosa gebratene Kalbsoberschale, Humus, fruchtiger Spitzpaprika, Maiskörner, roter Mojo-Dip und mariniertes Ingwer (A,B,I,K,L*,U,W,Y,1,3,4,5)*

19,50 €

Vegetarische Bowl

Lauter leckere vegetarische Sachen wie Kokosreis, Mandelbrokkoli, gebratene Tofuwürfel, Frühlingröllchen, Blattsalat, Avocado, Weißkrautsalat (A,B,K,L*,U,V)*

18,50 €

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

Gebratene Pfifferlinge in Rahm

mit Kirschtomaten und vielen Kräutern auf Fettuccine, dazu ein frischer Blattsalat (A,B,K,U,V)*

19,50 €

Pechschwarz und hocharomatisch

Feinster australischer schwarzer Wintertrüffel mit cremigen Fettuccine und frisch geriebenem Parmesan (A,B,K)*

29,00 €

Gerne können Sie sich die Beilagen aller Gerichte auch als vegetarischen Hauptgang zusammenstellen

.....
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 Kinder und Senioren

*Fast alle Gerichte können wir Ihnen in kleineren Portionen anbieten.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.*

Fischgerichte

5 gebratene Gambas

*mit Wokgemüse, chinesischen Eiernudeln, Ingwer,
Curry, Knoblauch und Kokosmilch pikant abgeschmeckt
(A,B*,I,V)*

28,50 €

Schollenfilets „Müllerin Art“

*in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln
und einem frischen Salat (A,F,K,U,V)*

28,00 €

Zanderfilet in Butter gebraten

*auf cremigen Mayorankartoffeln mit Pfifferlingen
(B*,H,K,U,V)*

28,00 €

Weinempfehlung

2019	Brogsitter No.1 „weiß von rot“ Ahr-Spätburgunder, trocken <i>Köstliche rote Ahr-Spätburgundertrauben werden weiß gekeltert. Säurearm und herrlich frisch.</i>	0,2 l	7,30 €
-------------	---	--------------	---------------

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



Fleischgerichte

Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet

auf buntem Gemüse mit Kräuterbuttersauce
und unseren Ofenkartoffelspalten (B*,K,V)

21,50 €

Rosa gebratene Entenbrust

mit Pfefferkirschsauce, gebratene Pfifferlingen
und Eierspätzle

28,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit gebratenen Pfifferlingen,
Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise (A,K)

27,50 €

Klassisch lecker

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

22,00 €

Aus dem heißen Sud

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

19,00 €

Argentinische Steakhüfte

mit kurz gebratenem buntem Gemüse
Bratkartoffeln und unserer Pfeffersauce (K)

26,00 €

Liedberger Zwiebel-Senfrostbraten

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

27,50 €

Weinempfehlung

2020	Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,00 €
	Viña Valdivieso		
	Valle Central, Chile		
	<i>Charakteristisch für diesen Wein sind seine tief-dunkle Farbe und das intensive Aroma. Sein Geschmack erinnert an intensive Beerenfrucht mit viel Struktur.</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



Genuß zum Schluß

Mango-Joghurteiscreme auf Mangomark mit Joghurtschaum und karamellisierten Mandelblättchen (K,L*)	7,50 €
Crème brûlée von aller-feinster Tahiti-Vanille mit Früchten und Vanilleeis (A,K)	9,00 €
Sauerampfercremeeis auf frischen Erdbeeren mit süßer Sahne (A,K)	8,50 €
Käseteller mit verschiedenen französischen Käsen (K)	8,00 €
Verschiedene Eissorten Schokolade, Vanille, Erdbeere 1 Kugel fein ausgarniert	2,00 €
Portion Sahne	2,00 €
Schokoladensauce oder Fruchtmark	2,50 €
<u>Und zum Kaffee oder Tee.... oder einfach nur so</u>	
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



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